Das Kochbuch der Sabina Welserin

Herausgegeben von Hugo Stopp

Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann

Universitätsverlag
C. Winter
Heidelberg

GERMANISCHE BIBLIOTHEK

BEGRÜNDET VON WILHELM STREITBERG

NEUE FOLGE. HERAUSGEGEBEN VON HUGO STOPP

4. Reihe: Texte

Das Kochbuch der Sabina Welserin

Herausgegeben von

HUGO STOPP

Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann

HEIDELBERG 1980

CARL WINTER · UNIVERSITÄTSVERLAG

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek

Welserin, Sabina:
[Das Kochbuch]
Das Kochbuch der Sabina Welserin / hrsg. von Hugo Stopp. Mit e. Übers. von Ulrike Gießmann.
– Heidelberg: Winter, 1980.
(Germanische Bibliothek: N.F.: Reihe 4, Texte)
ISBN 3-533-02905-0

ISBN 3-533-02905-0 Lw.

Alle Rechte vorbehalten.
© 1980. Carl Winter Universitätsverlag, gegr. 1822, GmbH., Heidelberg
Photomechanische Wiedergabe nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Verlag
Imprimé en Allemagne, Printed in Germany
Satz: Zechnersche Buchdruckerei, Speyer
Druck: Carl Winter Universitätsverlag, Abteilung Druckerei, Heidelberg

Vorwort

Das handschriftlich überlieferte Kochbuch der Augsburgerin Sabina Welserin, dessen hier vorgelegte Erstausgabe im Zusammenhang mit einem von der Gesellschaft der Freunde der Universität Augsburg geförderten Projekt zur Augsburger Schreib- und Drucksprache entstanden ist, darf als sehr beachtenswertes sprachhistorisches und kulturhistorisches Dokument des 16. Jahrhunderts gelten. Die Wissenschaftliche Mitarbeiterin Ulrike Gießmann hat eigenverantwortlich die beigegebene Übersetzung angefertigt. Es ist dies wohl die erste vollständige Übersetzung eines der zahlreichen uns überkommenen spätmittelalterlich-frühneuzeitlichen Kochbücher in hochdeutscher Sprache.

Auch an dieser Stelle sei aufrichtig gedankt: dem Direktor der Augsburger Staats- und Stadtbibliothek, Dr. Josef Bellot, der die Genehmigung zur Publikation des Kochbuchs gegeben hat; Sabine Freund und Angelika Schmitt, die bei verschiedenen Arbeitsgängen wertvolle Hilfe geleistet haben; Renate Ertl, die mit großer Gewissenhaftigkeit die Druckvorlage hergestellt hat; der Gesellschaft der Freunde der Universität Augsburg, die einen Druckkostenzuschuß gewährt hat.

Augsburg, am 15. Dezember 1979 *Hugo Stopp*

Inhalt

Vorwort 5

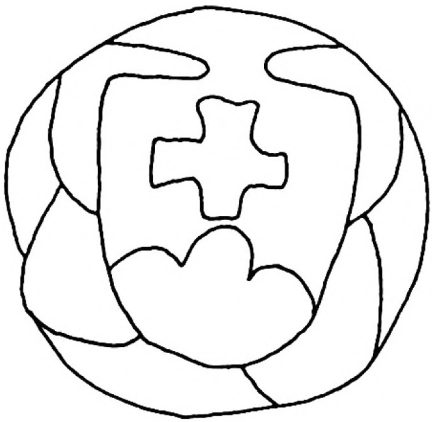
Einleitung 9

Text und Übersetzung

Vorspruch 18

Register 20

Rezepte 32



Einleitung

Auf das Kochbuch der Sabina Welserin wurde ich bei einer Durchsicht der älteren handschriftlichen Bestände der Augsburger Staats- und Stadtbibliothek aufmerksam. Die Prüfung der sprachhistorischen Literatur zur Überlieferung Augsburgs und Bayerisch-Schwabens (R. Bergmann – W. König – H. Stopp, Bibliographie zur Namenforschung, Mundartforschung und historischen Sprachwissenschaft Bayerisch-Schwabens, Schriften der Philosophischen Fachbereiche der Universität Augsburg 13, 1978, S. 73–93) sowie der einschlägigen Arbeiten zu deutschsprachigen Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit ergab, daß dieses Kochbuch bisher offenbar erst ein einziges Mal von germanistischer Seite, nämlich von A. Birlinger, erwähnt wurde. Dieser schrieb: *Auf der Bibliothek bei St. Anna in Augsburg befindet sich ein Kochbüchlein der Sabina Welserin v. 1553. chart. 4. 55 bl. mit alphabet. Register. Beigelegt ist etwas ähnliches, zum Theil Kochbuchartiges von einer Sabina geb. Vetterin. 1564.* (Ein alemannisches Büchlein von guter Speise, Sitzungsberichte der königl. bayer. Akademie der Wissenschaften zu München 2, 1865, S. 171–206; S. 172) Die Beilage blieb bis jetzt unauffindbar. Das Kochbuch der Sabina Welserin trägt heute die Signatur 4° Cod. 137 der Augsburger Staats- und Stadtbibliothek. Im handschriftlichen Katalog der Bibliothek findet sich der Provenienzvermerk *Aus der Jesuitenbibl. Augsb.*, wozu der Eintrag von späterer Hand auf Seite 1^{r} des Kodexes selbst stimmt: *Collegij S. J. Augusta.*

Der Kodex ist in einen mit Leder bezogenen Pappdeckeleinband mit zwei Rückenbünden und zwei Lederschließen, von denen nur noch geringe Reste erhalten sind, gefaßt. Der Einband weist einige Wurmspuren auf, der Rücken ist beschädigt; die Kapitale fehlen. Die Deckel zeigen auf den Außenseiten ein geometrisches Streicheisengrundmuster sowie als Rollenverzierungen Halbfiguren in Blattranken mit Herrschersymbolen, der Vorderdeckel ein Andreaskreuz in einem waagrecht zweigeteilten Rechteck, der Rückendeckel in einem inneren Rechteck zwei auf dem Kopf stehende senkrechte Rollenverzierungen mit einer männlichen und weiblichen Figur. Unterhalb der Mitte des Rückens befindet sich das Schild mit der heutigen Nummer des Kodexes: 137.

In dem Band liegt ein Blatt mit folgendem Text in moderner Schrift: *Sabina Welser *1532 heiratete am 15. Juni 1550 den Augsburger Bürgermeister Conrad Voehlin. Sie war eine Tochter Ulrich Welsers.* Diese Angaben zur Identität der sich auf Blatt 1^{r} selbst *fabina welſerin* nennenden Schreiberin des Kochbuchs erscheinen nicht hinreichend gesichert. Von den in der Darstellung Die Welser. Des Freiherrn Johann Michael v. Welser Nachrichten über die Familie für den Druck bearbeitet. I, II, 1917, im ‚Welser-Verzeichnis' (II, S. 366f.) aufgeführten zehn Trägerinnen des Namens Sabina/Sabine käme nämlich aufgrund der Jahresangabe 1553 im Kochbuch selbst auch die a. 1515 geborene und a. 1576 gestorbene Sabina, Tochter Anton Welsers und der Felicitas Baumgartner, in Frage, die a. 1535 den Nürnberger Leonhard Hirsvogel heiratete, a. 1539 von ihm geschieden wurde und ‚wieder zu ihrem Vater zurückkehrte' (Die Welser. I, S. 199–201). Von Sabina, der Tochter Ulrich Welsers, heißt es im ‚Geschlechtsbüchlein' der Welser: *der Rehlingerin Tochter, geb. Ao 1532,* (verheiratet an) *Conrad Vöhlin, Herrn Hanß Vöhlins des ältern Sohn, helt Hochzeit Ao 1550, den 16. Junj, welcher 1562 Burgermeister erwöhlt, darnach Ao*

1563 den letzten Augusti sein Bürgerrecht aufgegeben und sich gen Hungerhausen in seiner Voröltern Erbgut gesezt hat. (Die Welser. I, S. 379) Diese Sabina ist a. 1599 gestorben (Die Welser, ebenda). Es muß also vorerst offenbleiben, welche der beiden Welsertöchter die Schreiberin/Besitzerin des Kochbuchs gewesen ist.

Etwa die Hälfte der insgesamt 75 Papierblätter des Kodexes mit den Maßen 150:210 Millimeter weist ein Wasserzeichen auf, das in dieser Ausgabe auf Seite 7 abgebildet ist. Blatt 1 bis 21 sind ohne Zählung und enthalten, mit Ausnahme von Blatt 18^{v} jeweils nur auf der recto-Seite, auf Blatt 1 einen ‚Vorspruch', auf den Blättern 2 bis 21, die am rechten Rand einen Registerschnitt aufweisen, das alphabetische Register in zweispaltigem Schriftspiegel. Die folgenden Blätter 22 bis 75 sind in alter Zählung mit 1 bis 41 und 43 bis 55 foliiert und enthalten in einspaltigem Schriftspiegel die Rezepte. Zwischen den Blättern 41 und 43 ist ein Blatt nachträglich herausgeschnitten; die letzten 4 Doppelblätter sind im Falz mit schmalen Papierstreifen offenbar später zusammengeklebt. Der freigelassene linke Rand der Blätter ist circa 20 Millimeter breit; oben und rechts reicht der Schriftspiegel oft bis hart an den Blattrand, ohne daß jedoch dadurch die Lesbarkeit des Textes beeinträchtigt wäre; der untere Rand ist unterschiedlich breit. Die Rezepte sind mit zum Teil verblaßter brauner, in den Überschriften mit Ausnahme der beiden letzten Einträge sowie des Grundworts *torten* bei Rezept 143 mit roter Tinte geschrieben. Ebenfalls rot sind die Initialen des Textes von Rezept 1 und 3, das jeweils erste Wort des Textes der Rezepte 4, 5 und 6 sowie der Registereintrag zu Rezept 21 unter dem Buchstaben L. Die Schrift stammt mit Ausnahme des letzten Rezeptes, welches auch sprachliche Besonderheiten aufweist, und des dazugehörigen Registereintrags von einer Hand. Die Schriftart beider Hände ist als Kursive von der Mitte des 16.

Jahrhunderts zu bestimmen; man vergleiche dazu etwa Tafel LXIX (Georg Wickrams Abschriften vom Jahre 1549 von Hans Sachs'schen Meisterliedern) der Deutschen Schrifttafeln aus Papierhandschriften des XIV. bis XVI. Jahrhunderts; herausgegeben von E. Petzet und O. Glauning, 1930.

Für die Ausgabe wurden folgende Regelungen getroffen.

1. Textanordnung

a. Die Übersetzung steht im Register in der rechten Kolumne, im Rezeptteil auf der rechten Textseite.

b. Die Einträge des Registers werden in der Reihenfolge der Handschrift wiedergegeben, wobei die auf die foliierten Blätter des Kodexes verweisenden Ziffern der Handschrift, die nur in ganz wenigen Fällen im Register fehlen, weggelassen und die Rezeptnummern dem frühneuhochdeutschen Text in runden Klammern hinzugefügt sind. Zu dem unter dem Buchstaben W stehenden Eintrag *Ain wecmúß zú machen* fehlt das Rezept in der Handschrift. Im handschriftlichen Register fehlende Einträge sind nach Maßgabe des ersten Substantivs der Rezeptüberschrift oder des Rezeptanfangs am Ende des entsprechenden Buchstabens in eckigen Klammern hinzugefügt.

c. Im Rezeptteil der Edition ist die Blattzählung der Handschrift in eckigen Klammern angegeben. Den Rezepten sind die Nummern 1 bis 205 hinzugefügt. Nur bei den a-Nummern 1a, 2a, 3a, 7a, 136a, 137a ist von der handschriftlichen Reihenfolge abgewichen: Es handelt sich bei diesen Texten oder Textteilen ganz offensichtlich jeweils um dasselbe Rezept oder dessen Anfang wie bei den Nummern 1, 2, 3, 7, 136, 137, weshalb sie unmittelbar hinter diese gestellt wurden und natürlich auch nicht nochmals übersetzt zu werden brauchten. In der Handschrift steht Nr. 1a nach Nr. 167; Nr. 2a nach Nr. 1a; Nr. 3a nach Nr. 2a; Nr. 7a

nach Nr. 116; Nr. 136a nach Nr. 138; Nr. 137a nach 136a. Die in der Handschrift auf Blatt 40^{v} und 41^{r} stehenden Texte Nr. 2a und 3a sind zudem mit der gleichen Tinte, mit welcher der Text des Kochbuchs geschrieben ist, diagonal durchgestrichen. Möglicherweise wurde Blatt 42 deshalb aus dem Kodex herausgeschnitten, weil sich auf ihm weitere ‚Zweitfassungen' befanden. Es finden sich jedoch im Register keine Einträge, die auf Blatt 42 verweisen würden.

2. Textgestaltung

a. Das erste Wort der Rezeptüberschriften und der Registereinträge sowie das erste Wort der Rezepte sind großgeschrieben. Im übrigen ist durchgehende Kleinschreibung sowie Zusammen- und Getrenntschreibung nach modernen Gesichtspunkten durchgeführt.

b. Die für *ber, em, en, er, in, m, n, pfünd, re, ver, wer* vorkommenden Abkürzungen sind entsprechend sonstiger Ausschreibung aufgelöst. Beibehalten ist das insgesamt 6 Mal (Nr. 2, 5, 22, 61, 63, 184) vorkommende Zeichen @. Die nur selten in der Handschrift weggelassenen und der Unterscheidung von *n,* nicht aber der Unterscheidung verschiedener Vokalgrapheme oder Glieder von Graphemen dienenden über *u* geschriebenen verschiedenartigen Zeichen ´, ˆ, ˚ und so weiter sind, ebenso wie dieselben Zeichen über *y* und vereinzelt über *i,* als ´ vereinheitlicht *(ú, ý, í).*

c. Am Ende des Textes jedes Rezeptes ist ein Punkt, im Text der Rezepte und gegebenenfalls auch der Überschriften und Registereinträge sind Kommata hinzugefügt. Die Virgeln und die nur vor und/oder hinter Ziffern vorkommenden Punkte der Handschrift sind beibehalten.

d. Zuweilen vorkommende Streichungen, übergeschriebene oder am Rand nachgetragene Wörter und einige wenige sonstige Verbesserungen in der Handschrift sind nicht eigens erwähnt. H. St.

Die Übersetzung ist so eng wie möglich am Originaltext orientiert und versucht, die vielfältigen Schwierigkeiten dieser Textart so zu bewältigen, daß sie nicht von einem eingängig glatten Neuhochdeutsch verdeckt werden. Abweichungen vom Original rechtfertigen sich, wenn nur so das Textverständnis ermöglicht werden kann beziehungsweise wenn nur so die grammatische Korrektheit des neuhochdeutschen Textes gewährleistet ist. Entsprechend diesen Grundsätzen sind Phänomene wie der Numeruswechsel im Imperativ, wobei mehrdeutige Formen des Typs *ſchneit* prinzipiell als Singulare übersetzt sind, und die extrem häufige Verwendung der Verben *machen* und *tun* beibehalten, während zum Beispiel die Pronomina entsprechend dem Bezugswort vereinheitlicht wurden und das Bezugswort teilweise sinngemäß ergänzt wurde.

Es folgen einige Bemerkungen zu den wenigen im Text nicht auflösbaren Wörtern sowie Tabellen, die die wahrscheinliche – zum Teil nur näherungsweise bestimmbare – Geltung der im Text stehengebliebenen Maße und Gewichte für Augsburg in der fraglichen Zeit angeben.

(Reg.) *Scherrküchlein:* „kleines kinderbrot aus den in der mulde zusammengescharrten teigresten" (J. Grimm und W. Grimm, Deutsches Wörterbuch, VIII, 1893, Sp. 2593).

(35) *barbianisch:* Möglicherweise von einem Namen abgeleitetes Adjektiv; man vergleiche *Barbian,* Ort zwischen Klausen und Bad Dreikirchen in Südtirol.

(63) *Zerena:* Mit mittelhochdeutsch *zere,* lateinisch *cera* oder italienisch *sereno* zusammenhängend?

(117) *eingeblotzt:* Wohl mit schwäbisch *plotzen* ‚stoßen, schlagen' zusammenhängend (H. Fischer, Schwäbisches Wörterbuch, I, 1904, Sp. 1217).

(117) *Triet:* „gestoszenes pulver aus verschiedenen vegetabilischen stoffen" (J. Grimm und W. Grimm,

Deutsches Wörterbuch, XI.1.2, 1952, Sp. 489; man vergleiche auch die Bedeutungserklärung aus Amaranthes ebenda, Sp. 167 unter A. 1. b).

(182) *Trysolita:* Laut Rezept ein braunes Tüchlein; vielleicht besteht ein Zusammenhang mit *„driassandel, triasandel* – Sammelbezeichnung für die drei Sandelhölzer (rot: *Ptevocarpus santalinus,* gelb und weiß: *Santalum album)"* (E. E. Ploss, Ein Buch von alten Farben, 2. A. 1967, S. 153).

(196) *Brisetten:* eine Art Kalbsroulade, wohl zu französisch *brésoles;* man vergleiche schwäbisch *Brisolen* (H. Fischer, Schwäbisches Wörterbuch, I, 1904, Sp. 1424) sowie heutiges *Brisolett* (G. Wahrig, Deutsches Wörterbuch, 1973, Sp. 761).

(205) *Pratzamer,* wohl Mengenangabe; zu *Pratze* ‚große, starke Hand'?

Gewichte:

Pfund	*Vierling/ Vierdung*	*Achtel*	*Lot*	*Quentchen*	g
1	4	8	32	128	490,82
	1	2	8	32	122,70
		1	4	16	61,35
			1	4	15,34
				1	3,84

Hohlmaße für Getreide:

Schaff	*Metze*	*Vierling/ Vierdung*	*Viertel*	l
1	8	32	128	205,30
	1	4	16	25,66
		1	4	6,42
			1	1,60

Hohlmaße für Getränke:

Maß	*Seidel*	*Quart*	*Achtel*	l
1	2	4	8	1,43
	1	2	4	0,72
		1	2	0,36
			1	0,18

Längenmaße:

Schuh/Fuß	20,8–26 cm
Spanne	31,2 cm

Zur vorstehenden Umrechnung der Maße und Gewichte vergleiche man neben den einschlägigen Wörterbüchern (J. Grimm und W. Grimm, Deutsches Wörterbuch; H. Fischer, Schwäbisches Wörterbuch) auch H.-J. Alberti, Maß und Gewicht. Geschichtliche und tabellarische Darstellungen von den Anfängen bis zur Gegenwart, 1957, und besonders M. J. Elsas, Umriß einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland vom ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des neunzehnten Jahrhunderts, I, 1936, S. 152–154.

U.G.

Jn dem namen der hailigen
trifaltigkaitt fach ich, ſabina
welſerin, das kochbúch an.
gott welle mir ſein gottliche
gnad / vnnd weiß-
hait vnnd verſtand vnnd ver-
núfft verleichen, das ich nach
ſeinem gottlichen willen leb
hie jn diſſer zeit vnnd beý
jm ewig amen. 1553 jar.

Im Namen der Heiligen
Dreifaltigkeit beginne ich, Sabina
Welserin, dieses Kochbuch.
Gott möge mir seine göttliche
Gnade und Weis-
heit und Verstand und Ver-
nunft verleihen, damit ich nach
seinem göttlichen Willen lebe
hier in dieser Zeit und bei
ihm für alle Zeit. Amen. a. 1553

A

Ain eſſen von beſondern farben (3)	*Ein Essen in verschiedenen Farben*	36
Ain torten von amelberen (72)	*Eine Amarellentorte*	84
Airtortten (104)	*Eiertorte*	100
Ain all jn ainer gelben brie zú machen (118)	*Einen Aal in einer gelben Soße machen*	104
Ain amelbertorten zú machen (123)	*Eine Amarellentorte machen*	108
Ain agreſt zú machen (204)	*Agrest machen*	170

B

Ain ſchwartz brielin jber ain wilbret machen (5)	*Eine schwarze Soße zu Wildfleisch machen*	38
Ain gelbs brielin jber ain wilbret machen (6)	*Eine gelbe Soße zu Wildfleisch machen*	38
Wie man brielen jber ain rechſchlegel machen ſoll (7)	*Wie man Soßen zu einem Rehschlegel machen soll*	40
Ain brielin zú machen jber wilbret oder jber klaine vegellen (8)	*Eine Soße, die man zu Wildfleisch oder kleinen Vögeln macht*	40
Mer ain gelb brielin zú machen jber wilbret oder jber veglen (9)	*Noch eine gelbe Soße, die man zu Wildfleisch oder Vögeln macht*	42
Barbianſchen torten (35)	*Barbianische Torte*	58
Baſtetentog zú machen, aúch mit kalbfleſch (60, 61)	*Pastetenteig machen, auch für Kalbfleisch*	70, 72
Baſteten von fiſchen (64)	*Fischpastete*	76

Wie man den taig ſol anmachen (65)	*Wie man den Teig anmachen soll*	78
Birentorten (73)	*Birnentorte*	84
Birentorten (80)	*Birnentorte*	86
Baches dúrch die ſpritzen (82)	*Spritzgebackenes*	88
Birentorten (87)	*Birnentorte*	90
Birenmúß zú machen (113)	*Birnenmus machen*	102
Ain baſteten von wilbret warem (120)	*Eine warme Wildpastete*	106
Ain welſchen torten von biren (121)	*Eine welsche Birnentorte*	106
Birentorten (131)	*Birnentorte*	112
Baſteten mit ram (134)	*Rahmpastete*	114
Ain epffelbolſter (140)	*Ein Apfelpolster*	118
Briete kiechlen (142)	*Gebrühte Küchlein*	118
Ain ſeltzam baches (145)	*Ein fremdartiges Gebäck*	120
Ain gut baches (147)	*Ein gutes Gebäck*	122
Bemiſch erbis (149)	*Böhmische Erbsen*	122
Ain brates zú machen (152)	*Einen Braten machen*	124
Ain brielin jber fegel (158)	*Eine Soße zu Vögeln*	130
Brielin jber rephiener (159)	*Soße zu Rebhühnern*	130
Bier lang zú behalten (174)	*Bier lange aufbewahren*	142
Blomenſchir (183)	*Blancmanger*	152
Bomerantzenkraút warm (184)	*Warmes Pomeranzengemüse*	154
Briſetten (196)	*Brisetten*	160
[Wiltú bomerantzen jn honig ainmachen (92)]	*[Willst du Pomeranzen in Honig einmachen]*	94

C

Cerene jn mandel zú machen (63)	*Zerena aus Mandeln machen*	74

D

Dempfft kaponer zú machen (1)	*Gedünsteten Kapaun machen*	32
Schweinin fleſch digen machen (58)	*Geräuchertes Schweinefleisch machen*	70
Ain oxenfleſch digen machen (59)	*Geräuchertes Ochsenfleisch machen*	70
Dempfft kaponer zú machen (1)	*Gedünsteten Kapaun machen*	32
Ain dorten zú machen (178)	*Eine Torte machen*	144
Dattlentorten (188)	*Datteltorte*	156
Digen zúngen machen (202)	*Geräucherte Zungen machen*	166

E

Welt jr ain gúten eſſich anſetzen (28)	*Wollt ihr guten Essig ansetzen*	54
Ain eſſen von erbis (40)	*Ein Erbsengericht*	62
Epffeltorten (74)	*Apfeltorte*	84
Torten von eipersberlen (72)	*Johannisbeertorte*	84
Ain torten von epflen (75)	*Eine Apfeltorte*	84
Ain torten von epffel (79)	*Eine Apfeltorte*	86
Erbertorten (89)	*Erdbeertorte*	92
Aúffgelauffen epffel zú bachen (101)	*Aufgegangene Äpfel backen*	98
Engliſche torten zú machen (36)	*Englische Torte machen*	60
Epffeltorten zú machen (124)	*Apfeltorte machen*	108
Ain torten von braten epffel zú machen (125)	*Eine Torte mit gebratenen Äpfeln machen*	108

Aúffgelaffen epfel bachen (166)	*Aufgegangene Äpfel backen*	136
Ain torten von epfel (177)	*Eine Apfeltorte*	144

F

Fúrheſß zú machen (10)	*Gänseklein machen*	42
Gelben pfeffer zú machen (11)	*Gelbe Pfeffersoße machen*	42
Gefilt vegel (13)	*Gefüllte Vögel*	44
Klaine vegele ainzúmachen (14)	*Kleine Vögel einmachen*	44
Feſſer bachen (84)	*Fässer backen*	88
Ain paſtetten von klaine fegellen (98)	*Eine Pastete mit kleinen Vögeln*	96
Aingemachte vegellen (114)	*Eingehüllte Vögel*	102
Klaine fegelen ainzumachen (14)	*Kleine Vögel einmachen*	44
Aingemachte vegellen einzúmachen (114)	*Eingehüllte Vögel machen*	102
Ain fladen zú machen (160)	*Einen Fladen machen*	130
Eingemacht fiſch (168)	*Eingelegter Fisch*	138
Ain fleſchſúltz (203)	*Eine Fleischsülze*	168
[Ain fiſch zú machen, geſotten, gepraten vnnd gebachen (170)]	*[Einen Fisch machen, gekocht, gebraten und gebacken]*	138

G

Ganß bratten vnd beraiten (15)	*Eine Gans braten und zubereiten*	44
Ganſßſúpen (17)	*Gänsesuppe*	46
Ain júnge ganß woll bratten (18)	*Eine junge Gans gut braten*	46
Geblotzte hiener einzumachen (117)	*Geblotzte Hühner einmachen*	104

H

Haſſen jn fúrheſß (19)	*Hasenklein*	46
Hiener jn ain kepffleten ſallat machen (90)	*Hühner auf Kopfsalat machen*	92
Hennenkiechlen machen (97)	*Hennenküchlein machen*	96
Hecht ainmachen (109)	*Hecht einlegen*	100
Ain hecht anderſt ainmachen (110)	*Einen Hecht auf andere Art einlegen*	102
Gúte hiener vnnd die mirb ſeýen braten (126)	*Gute Hühner so braten, daß sie mürb werden*	110
Hiener jn roſmarin (155)	*Hühner in Rosmarin*	128
Holliplen zú bachen (190)	*Hohlhippen backen*	158
Hecht jn ainer vngeriſchen brie (191)	*Hecht in einer ungarischen Soße*	158
Ain bolliſchen brie jber ain hecht machen (192)	*Eine polnische Soße zu einem Hecht machen*	158
[Gefilt hecht (171)]	*[Gefüllter Hecht]*	140
[Hecht jm maýenſchmaltz (172)]	*[Hecht in Maibutter]*	140

I

Ain jenaweſſer tortten (30)	*Eine Genueser Torte*	56

K

Kaponer oder hiener jn ain glaſß zú machen (2)	*Kapaun oder Hühner in einem Glas machen*	32
Kalbfleſch lang behaltten (32)	*Kalbfleisch lange aufbewahren*	56
Kreps ainzúmachen (48)	*Krebse einmachen*	64
Kittinbaſtetten (68)	*Quittenpastete*	80

Ain torten von kers (72)	*Eine Kirschtorte*	84
Hollekrepfflen bachen (95)	*Hohlkrapfen backen*	96
Keſßkiechlen (96)	*Käseküchlein*	96
Kreútertorten (106)	*Kräutertorte*	100
Kittintorten (107)	*Quittentorte*	100
Mandelkeſß zú machen (111)	*Mandelkäse machen*	102
Geſottne krepflen zú machen (119)	*Gekochte Krapfen machen*	106
Kraúttorten (133)	*Kräutertorte*	114
Ain kraúttorten (139)	*Eine Kräutertorte*	118
Kiechlen zú bachen (144)	*Küchlein backen*	120
Kalbfleſch einzúmachen (157)	*Kalbfleisch einmachen*	130
Kreútertorten (186)	*Kräutertorte*	156
Wie man kaponerkrapfen machen ſoll (193)	*Wie man Kapaunkrapfen machen soll*	160
Kaponer jn zittran (201)	*Kapaun in Zitrone*	164
Kiteprot zú machen (205)	*Quittenbrot machen*	170
[Wie man krepflen pfligt zú niernberg jn der faſnacht zú machen (173)]	*[Wie man in der Fastnacht in Nürnberg die Krapfen zu machen pflegt]*	140

L

Ain eſſen von leberlen zú machen (21)	*Ein Lebergericht*	48
Ain torten von ainer leber (77)	*Eine Lebertorte*	86
Lautenſternlen bachen (99)	*Lautensternchen backen*	98
Ain eſſen von leberlach (21)	*Ein Lebergericht*	48
Lezelten zú bachen (151)	*Lebkuchen backen*	124
Lezelten zú bachen niernberger (163)	*Nürnberger Lebkuchen backen*	132

Ain groſſen niernberger lezelten (164)	*Ein großer Nürnberger Lebkuchen*	136
[Ain ander lam (154)]	*[Ein anderes Lamm]*	126

M

Welt jr ain gút marciban machen (22)	*Wollt ihr gutes Marzipan machen*	48
Múß vom hirn zú machen (37)	*Hirnmus machen*	60
Múſß von holderblie zú machen (38)	*Holunderblütenmus machen*	60
Blau múß zú machen (39)	*Blaues Mus machen*	60
Ain kachelmúſß zú machen (41)	*Ein Kachelmus machen*	62
Veigenmúß zú machen (43)	*Feigenmus machen*	62
Weinmúß zú machen (44)	*Weinmus machen*	64
Lúngenmúſß (45)	*Lungenmus*	64
Weixelmúſß (46)	*Weichselmus*	64
Ain múſß, das aús der pfannen felt (47)	*Ein Mus, das aus der Pfanne fällt*	64
Mandelmúſß (49)	*Mandelmus*	66
Weinbermúſß (50)	*Weinbeermus*	66
Airmúſß (54)	*Eiermus*	68
Ain torten von mandel (76)	*Eine Mandeltorte*	86
Ain andere torten von mandel (81)	*Eine andere Mandeltorte*	88
Baches jber die medel (88)	*Gebäck auf Modeln*	92
Wiltu ain gút mandelmúß machen (94)	*Willst du ein gutes Mandelmus machen*	94
Mandel vnd ſeltzbaches ain taiglin zú machen (100)	*Einen Teig für Mandel- und Sirupgebäck machen*	98

Mandeltorten zú machen (105)	*Mandeltorte machen*	100
Mandelmúß zú machen (112)	*Mandelmus machen*	102
Ain mandeltorten zú machen (116)	*Eine Mandeltorte machen*	104
Mandeltorten (138)	*Mandeltorte*	116
Ain mandeltorten (143)	*Eine Mandeltorte*	120
Ain mayenkúchen (176)	*Ein Maikuchen*	144
Milchtorten (187)	*Milchtorte*	156
Mandeltorten (189)	*Mandeltorte*	158
Milchkepff (195)	*Milchköpfe*	160
Ain ſchiſſelmuß (42)	*Ein Schüsselmus*	62
[Ain milchtorten zú machen (136a)]	*[Eine Milchtorte machen]*	116

N

Niernberger baches (146)	*Nürnberger Gebäck*	122

O

Geſtritzte or (52)	*Gestürzte Eier*	66
Ain airtorten (78)	*Eine Eiertorte*	86
Airtorten (128)	*Eiertorte*	110
Ortorten (129)	*Eiertorte*	112
Ortorten (135)	*Eiertorte*	114
Ain ortorten (137)	*Eine Eiertorte*	116
Ain aiſterlam zú machen (153)	*Ein Osterlamm machen*	124
Oſtergi zú machen (197)	*Austern machen*	162
[Ain ortorten (137a)]	*[Eine Eiertorte]*	116

P

Mandelpfifferling (51)	*Mandelpfifferlinge*	66
Pflamentorten, aúch den taig zú machen (70)	*Pflaumentorte, auch wie der Teig zu machen ist*	82
Ain torten von grenen pflamen (71)	*Eine Torte mit frischen Pflaumen*	82
Wilpret jn pfeffer (4)	*Wildfleisch in Pfeffersoße*	38
Kaponerpaſteten (69)	*Kapaunpastete*	82

R

Rabiolin zú machen (31)	*Ravioli machen*	56
Reiskiechlen bachen (103)	*Reisküchlein backen*	98
Reißtorten (115)	*Reistorte*	104
Ain aingemachten rechſchlegel zú machen (7a)	*Einen eingelegten Rehschlegel machen*	40
Rerlentorten (132)	*Zimttorte*	114
Rammúſß (150)	*Rahmmus*	124

S·T

Wie man ain ſchweinskopff ſieden ſoll, aúch wie man brie dariber machen ſoll (5)	*Wie man einen Schweinskopf kochen soll, auch wie man Soße dazu machen soll*	38
Ain angelegten ſchweinskopff (12)	*Ein aufgelegter Schweinskopf*	42
ſtockfiſch ainzúmachen (33)	*Stockfisch einlegen*	56
ſeńff zúm ſtockfiſch (34)	*Senf zum Stockfisch*	58
ſchne zú machen (55)	*Schnee machen*	68
Gefilt ſemel (56)	*Gefüllte Semmeln*	68
ſúltzfiſch (57)	*Sülzfische*	68

Súltzfiſch machen ſol (62)	*Wie man Sülzfische machen soll*	74
Sackkiechlen (83)	*Sackküchlein*	88
Scherkiechlen zú bachen (85)	*Scherrküchlein backen*	90
Brente ſtreiblen zú bachen (86)	*Gebrannte Strauben backen*	90
ſemelmúß (127)	*Semmelmus*	110
ſemeltorten (136)	*Semmeltorte*	116
Streiblen zú bachen (141)	*Strauben backen*	118
Ain gúte ſupen (148)	*Eine gute Suppe*	122
ſpritzbaches (162)	*Spritzgebackenes*	132
Aúffgelaffen weixlen bachen (165)	*Aufgegangene Weichseln backen*	136
Súltzfiſch jn einem korb (169)	*Sülzfische in einem Korb*	138
Súltzfiſch (181)	*Sülzfische*	148
Weiſſe ſúltz (182)	*Weiße Sülze*	150
Ain moſtart ſenff (194)	*Mostrich*	160
Ain ſúltz ob ainem rad machen (198)	*Eine Sülze auf einem Rad machen*	162
Spaniſch baches (199)	*Spanisches Gebäck*	164
Geſtirtzte air (52)	*Gestürzte Eier*	66
[Schneballen zú bachen (102)]	*[Schneeballen backen]*	98
[Jtem volgents nim den ſchwaiß von genſſen (16)]	*[Nachher nimm das Gänseblut]*	46
Geneweſer torten zú machen (30)	*Genueser Torte machen*	56
Ain torten von milchram zú machen (122)	*Eine Sahnetorte machen*	106

W

Wilbrett einzúmachen jn pfeffer (4)	*Wildfleisch in Pfeffersoße einlegen*	38

Gút faiſt wachtlen bratten (20)	*Gute fette Wachteln braten*	46
Welt jr gút wirſt machen zúm ſalat (23)	*Wollt ihr gute Würste zum Salat machen*	50
Wie man zerwúlawirſtlach machen ſoll (24)	*Wie man Zervelatwürstchen machen soll*	50
Brattwirſt zú machen (25)	*Bratwürste machen*	52
Ain wilbret lang behalten (29)	*Wildfleisch lange aufbewahren*	54
Wilbret baſteten (66)	*Wildpastete*	78
Wilbret baſteten (67)	*Wildpastete*	80
Wilbret baſteten (91)	*Wildpastete*	92
Ain wecmúß zú machen		
Ain weiſſen torten (108)	*Eine weiße Torte*	100
Ain weixeltorten (130)	*Eine Weichseltorte*	112
Weinbermúſß (156)	*Weinbeermus*	128
Weiſe streiblen (161)	*Weiße Strauben*	130
Hirſchin wirſt (167)	*Hirschwürste*	136
Weinbereſſich (175)	*Weinbeeressig*	142
Weiſſe ſeltz (179)	*Weiße Soße*	144
Weiſſe ſtreiblen (185)	*Weiße Strauben*	154
Leberwirſt (26)	*Leberwürste*	52
[Wiltú ain weinpertorten machen (93)]	*[Willst du eine Weinbeertorte machen]*	94

Y·Z

Geſaltzen zúngen zú machen (27)	*Pökelzungen machen*	52
Ain zaún von pútter (53)	*Ein Butterzaun*	68
Zúckerin holiplen (180)	*Zuckerhohlhippen*	146
Ziwibentorten (200)	*Zibebentorte*	164

1. [1] Dempfft kaponer zú machen

Nim ain gúten kaponer oder mer, beſteck den woll mit negella, múſcatblie vnnd núſſen, rerlach, jmber vnnd nit vill ſaltz, nim darnach ain zinnie kanten, darein man den caponen thon mag / verdecks woll, das kain damf darúongen múg / folgents geús ain maſß rainfel oder malúaſier an den caponer / ſetz die kanten mit dem caponen jn ain keſſel mit ſiedigem waſſer, laſß 3 oder 4 ſtúnd darin ſieden, vnnd vermachs woll, das kain waſſer darein kindt, verſtreich das lid mit ainem taig vnnd bind ain klains leinis diechlin darúmb, ſo haſt ain gút eſſen.

1a. Dempf kaponer zú machen

Nim ain gúten caponer oder mer, beſteck den woll mit negellen, múſcatblie vnnd núſſen, rerlen, jmber, nit vill ſaltz, nim darnach ein zinnine kanten, darein man den caponer thon mag, verdecks woll, das kain damf darfongen múg / folgents geúſß ain maſß rainfal oder malúaſier an den caponer, ſetz die canten mit dem caponnen jn ain keſſel mit ſiedigem waſſer, laſß dreý oder 4 ſtúnd darin ſieden, vnnd vermachs woll, das kain waſſer darein kindt, verſtreich das lid mit einem taig vnnd bind ain klains leinis diechlin darúmb, ſo haſt dú ain gút eſſen.

2. Kaponer jn ainem glaſß zú machen oder hiener

Nim ain capan oder hennen, die nit ſonder groſß ſeý, oder ain hún, briet die woll, machs ſý ſchen ſaúber / vnnd wan ſý gebriet jſt / ſo ſchneit jr die haút an dem kragen gegen dem rücken aines fingers lang aúff, laſß die haútt ſonſt gar gantz / zeúch den kragen aús der haútt gantz herab, das die fligel

1. *Gedünsteten Kapaun machen*

Nimm einen guten Kapaun - oder mehrere -, bestecke den gut mit Nelken, Muskatblüte und Nüssen, Zimtstangen und Ingwer und nimm wenig Salz. Danach nimm eine Zinnkanne, in die der Kapaun hineinpaßt. Verschließe sie gut, damit kein Dampf entweichen kann. Anschließend gieße ein Maß Reinfal oder Malvasier an den Kapaun. Setze die Kanne mit dem Kapaun in einen Kessel mit kochendem Wasser, laß sie drei oder vier Stunden darin kochen und dichte sie gut ab, damit kein Wasser eindringen kann. Verklebe den Deckel mit Teig und binde ein kleines Leinentuch darum, dann hast du ein gutes Essen.

2. *Kapaun oder Hühner in einem Glas machen*

Nimm einen Kapaun - oder eine Henne, die nicht besonders groß sein soll, oder ein Huhn -. Brüht ihn gut ab, mache ihn schön sauber, und wenn er gebrüht ist, dann schneide ihm die Haut im Nacken einen Finger lang auf, sonst laß die Haut völlig unversehrt. Ziehe den Hals ganz aus der Haut heraus, so

aúch geſchinten werden vnnd alſo gantz an der haút hangen bleibenn bis aúff die foderen klaine bainlach, zeúch jm darnach die haút bis an die knie, vnnd das fieſß vnnd kopff jn der haút bleibenn hangen / vnnd wan die groſſer bainer / vnnd das fleſch von dem kaponer oder hennen genomen haſt vnnd die haút ler gemacht, ſo nim ain weiſen ſeidin faden vnnd ne den kaponner wider zú / darnach thú ain fúſß nach dem andern jn das glaſß, vnnd ob der kaponner horen an den fieſßen hett, ſo ſchneits jm ab / darnach thú die haút gantz hinab bis an den kopff, der nit hinein kan, magſt jn abſchneiden, folgens nim das flaiſch vom kaponen@, hack das klain / wan es klaingehackt jſt, ſo thú or vnnd gútz gewirtz daran / ain wenig ſaffera, als wan man ain hienlin zú bratten filt / vnnd fils jn den kaponer zú ainem trachter ein jn den ſchnabel, ſo thút ſý die haút wider aúff, als ob der kaponer gantz ſeý, darnach ſetz das glaſß jn ain keſſel mit waſſer, laſß darin ſieden, ſo wirſt die warhait ſechen, man múß aber erſt den kaponer oder hennen abnemen, wan mans prauchen will, damit mans nit erreiſß am fúderen / man múſß ſechen, das man ſchon thie, das man die haút nit erreiſß vnnd die haút gantz beleib.

2a. Ain caponer jn ainem glas zú machen

Nim ain capon oder ain hennen, die nit ſonder groſß ſeý, brie die woll, mach ſý ſchen ſaúber, vnnd wenn ſý gebriet jſt / ſo ſchneid jr die haút an dem kragen gegen dem rúcken ains fingers lang aúff, laſß die haút ſonſt gar gantz, zeúch den kragen aús der haút gantz herab, das die fligel aúch geſchinten werden vnnd alſo gantz an der haút hangenbleiben bis aúff die forderen klaine bainlen, zeúch jm darnach die haút bis an die knie, vnnd das die fieſß vnnd kopff bleiben hangen, vnnd wan dú die große bainer / vnnd das flaiſch von dem caponen oder hennen genomen haſt / vnd die haút ler gemacht jſt, ſo nim ain weiſſen ſeidin faden vnnd

daß auch die Flügel enthäutet werden und auf diese Weise bis zu den vorderen kleinen Knöchelchen vollständig in der Haut hängenbleiben. Ziehe ihm danach die Haut bis an die Knie, und zwar so, daß Füße und Kopf in der Haut hängenbleiben. Und wenn du die großen Knochen und das Fleisch des Kapauns - oder der Henne - weggenommen und die Haut leer gemacht hast, dann nimm einen weißen Seidenfaden und nähe den Kapaun wieder zu. Danach tu ein Bein nach dem anderen in das Glasgefäß. Und wenn der Kapaun Krallen an den Füßen hat, dann schneide sie ihm ab. Danach tu die Haut ganz hinein bis auf den Kopf, der nicht hinein darf. Du kannst ihn abschneiden. Anschließend nimm das Kapaunfleisch und hakke es klein. Wenn es kleingehackt ist, dann tu Eier und gutes Gewürz daran, etwas Safran, ganz so wie man ein Hühnchen zum Braten füllt, und fülle es mit einem Trichter durch den Schnabel in den Kapaun hinein. Dann füllt sich die Haut wieder, als ob der Kapaun ganz wäre. Danach setze das Glasgefäß in einen Kessel mit Wasser und laß es darin kochen, dann siehst du, daß es stimmt. Man darf den Kapaun - oder die Henne - aber erst schlachten, wenn man ihn zubereiten will, damit man ihn vorn nicht zerreißt. Man muß darauf achten, daß man sorgfältig vorgeht, damit man die Haut nicht zerreißt und die Haut ganz bleibt.

ne den kaponer an dem hals widerúmb zú, darnach thú ain fúſſ nach dem andern jns jn das glas, vnnd ob der caponer horen an den fieſſen het, ſo ſchneids jm ab, darnach thú die haút gantz hinein bis an den kopff / der nit hinein kan, folgents nimm das flaiſch vom caponen, hack das klain mit airen vnnd thú gút gewirtz daran / aúch ain wenig ſaffera, vnnd fill den caponer mit ainem trachter zú dem ſchnabel hinein / ſo thút ſý die haút wider aúf, als ob der caponer gantz ſeý, darnach ſetz das glas jn ain keſſel mit waſſer, laſß darin ſieden, verſaltz nit, ſo wirſt dú die warhait ſechen.

3. [2] Ain eſſen von beſonderen farben

Jtem ain eſſen, das ain ýedes ain beſondere farb hat, machs alſo, brat hiener an ainem ſpiſß vnnd ſteck die nit nachet zúſamen / vnnd wan ſý bratten ſeind, mach ſechs farben, die weiſß mach allſo / nim das weiſß von airen, thú ain wenig mell darein, mach ain tinnen taig / jtem braún mach alſo, nim weixlenlackwerin vnnd mach mit airen vnnd mell an ain braúnen taig / das gelb mach alſo, nim den totteren von oren, ain wenig ſchen mel, ſafferan / vnnd ·3· oder 4 air, daraús mach ain taig, gren mach allſo, nim peterſillin, ſtreich das dúrch ain túch mit airen, thú ain wenig mell darzú / mach ain taig, ſchwartz, nim mell vnnd air, mach ain taig daraús, thú geſtoſſen negellen darein, die jber nacht jn aúfgeſchlagen airen gewaicht haben / darein thú gnúg, ſo wirt es gút ſchwartz, ſo dú die fúnff farb alſo gemacht haſt, ſo begeúſß ain ýedlichs hún mit ſeiner farb vnnd hab acht, das dú jm nit haiſß thieeſt / vnnd ſo es alſo daran trúcken wirt, ſo zeúch die hiener herab / vnnd legs neben ain ander prattes aúf ein ſchiſſel.

3a. Ain eſſen von beſondern farben

Jttem ain eſſen, das ain ýedes ain beſondere farb hat, prat hiener an ainem

3. *Ein Essen in verschiedenen Farben*

Ein Essen, bei dem jedes Teil eine andere Farbe hat, mache folgendermaßen: Brate Hühner an einem Spieß, aber stecke sie nicht nahe zusammen. Und wenn sie gebraten sind, mache sechs Farben, die weiße mache folgendermaßen: Nimm Eiweiß, tu ein wenig Mehl hinein, mache einen dünnen Teig. Braun mache folgendermaßen: Nimm Weichsellatwerge und mache mit Eiern und Mehl einen braunen Teig an. Das Gelb mache folgendermaßen: Nimm Eidotter, etwas Weizenmehl, Safran und drei oder vier Eier, daraus mache einen Teig. Grün mache folgendermaßen: Nimm Petersilie, streiche sie zusammen mit Eiern durch ein Tuch, tu ein wenig Mehl dazu, mache einen Teig. Schwarz: Nimm Mehl und Eier, mache einen Teig daraus, tu gestoßene Nelken hinein, die über Nacht in aufgeschlagenen Eiern eingeweicht wurden, tu genügend hinein, dann wird es richtig schwarz. Wenn du die fünf Farben auf diese Weise gemacht hast, dann begieße jedes Huhn mit seiner Farbe und achte darauf, daß es nicht mehr zu heiß ist. Und wenn die Farbe angetrocknet ist, dann ziehe die Hühner vom Spieß ab und lege sie neben anderes Gebratenes in eine Schüssel.

4. Wilbrett jm pfeffer einzúmachenn

Ain friſch wilbret ſeúd jn zwaý tail waſſer vnnd jn wein / vnnd wan es geſotten jſt, ſo ſchneids zú ſtúcken vnnd legs jn ain pfeffer, laſß nún ain weil darin ſieden, machs als ſo, nim rúckin brott, ſchneit die herten rinden darúon vnnd ſchneit das brot zú ſtúcken aines fingers tick / vnnd ſo brait, als der laib an jm ſelber jſt, bren das ob dem feúr, das es anfacht ann baiden orten ſchwartz wirt, thú das von stúnd an jn ain kalt waſſer, laſß nit lang darin ligen, thú es darnach jn ain keſſel / gúſß die brie daran, darin das willbret geſotten jſt, ſeichs dúrch ain túch, hack zwiffel vnnd ſpeck gar klain, laſß vnnderainander ſchwaiſen, thú nit zú wenig jnn den pfeffer, gewirtz jn woll, laſß jn einſieden, thú ain eſſich daran, ſo haſt ain gúten pfeffer.

5. Wie man ain wilden ſchweinskopff ſieden ſoll, aúch wie man ain brie dariber machen ſoll

Ain wilden ſchweinskopff ſoll man jnn ainem waſſer woll ſieden vnnd, wan er geſotten jſt, aúff ainen roſt legen vnnd jn mit wein treffen, ſo went man, er ſeý [3] jm wein geſotten, darnach ſoll man ain ſchwartz oder ain gelbs brielin dariber machen, erſtlich wan man das ſchwartz brielin will machen, ſoll man ain wenig ſchmaltz laſſenn haiſß werden vnnd ain leffellin voll ſchens mell jm ſchmaltz brennen vnnd darnach ain gúten wein daranthon vnnd ain gúten kersſeltz, das es ſchwartz werd, vnnd zúcker, jmber, pfeffer, negellen vnnd rerlach, weinber, ziwiben, die kerenlen heraústhon, vnnd mandel klain geſchniten / vnnd verſuchs, wie es dich gút dúnckt, alſo machs.

6. Welt jr ain gelbs brielin machen

So machts jn maſſen wie das ſchwartz brielin, allain fúr die ſeltz nempt ain ſaffera vnnd thiet kain negellin daran, ſo habt jr aúch ain gúten brie.

4. *Wildfleisch in Pfeffersoße einlegen*

Koche frisches Wildfleisch in zwei Teilen Wasser und einem Teil Wein, und wenn es gekocht ist, dann schneide es in Stücke und lege es in eine Pfeffersoße. Laß es nun eine Weile darin kochen. Mache die Soße folgendermaßen: Nimm Roggenbrot, schneide die harten Rinden ab und schneide das Brot in Stükke, dick wie ein Finger und so breit wie der Brotlaib ist. Bräune es über dem Feuer, bis es anfängt, auf beiden Seiten schwarz zu werden. Tu es sofort in kaltes Wasser. Laß es nicht lange darin liegen. Danach tu es in einen Kessel, gieße die Brühe daran, in der das Wildfleisch gekocht wurde, seihe sie durch ein Tuch, hacke Zwiebel und Speck ganz klein, laß es miteinander schwitzen, tu nicht zu wenig in die Pfeffersoße, würze sie gut, laß sie einkochen und tu Essig daran, dann hast du eine gute Pfeffersoße.

5. *Wie man einen Wildschweinkopf kochen soll, auch wie man eine Soße dazu machen soll*

Einen Wildschweinkopf soll man in Wasser gut kochen und, wenn er gekocht ist, auf einen Rost legen und mit Wein beträufeln, dann denkt man, er sei in Wein gekocht worden. Danach soll man eine schwarze oder eine gelbe Soße dazu machen. Wenn man die schwarze Soße machen will, soll man zuerst etwas Schmalz erhitzen und ein Löffelchen voll Weizenmehl in dem Schmalz bräunen und danach guten Wein darantun und guten Kirschsirup, damit es schwarz wird, und Zucker, Ingwer, Pfeffer, Nelken und Zimt, Weinbeeren, Zibeben ohne Kerne und kleingeschnittene Mandeln. Und schmecke es ab! Wie es dir gut scheint, so mache es.

6. *Wollt ihr eine gelbe Soße machen*

Dann macht sie genauso wie die schwarze Soße, nur nehmt Safran statt des Sirups und tut keine Nelken daran, dann habt ihr auch eine gute Soße.

7. Jtem ain aingemachten rechſchlegel ain brie dariber zu machen

Spickt jn woll vnnd prat jn vnnd mach ain gúte brie dariber / nim ain rainfal vnnd ain kersſeltz vnnd zertreibs mit dem rainfel / vnnd reſt ain lezelten jn ainem ſchmaltz vnnd ſchneidt gút ſieſß epffel, mandel / negellach, rerlach, jmber, weinber, pfeffer, ziwiben vnnd laſß alles anainander ſieden, wan dú es an wilt richten, ſo geúß die brie dariber / jtem es jſt aúch gút ſchweinskopff alſo ainmachen, ſo ſeúd jn jn zwaý tail waſſer vnnd das trittail eſſich, den haimiſchen kopff macht aúch alſo.

7a. Ain aingemachten rechſchlegel zú machen /

Spick jn gar woll vnnd brat jn fein gemach, mach ain brie dariber, nim ain rainfal vnnd ain kersſeltz vnnd zertreibs mit dem rainfel vnnd reſt ain lezelten jn ainem ſchmaltz vnnd ſchneidt gút ſieſß epffel / mandel, negellach, rerlach, jmber, weinber, pfeffer, zýwiben vnnd laſß ales anainander ſieden, wan dú den rechſchlegel an wilt richten, ſo geús die brie dariber. Es jſt gút wilt vnnd haimiſch ſchweinskepff alſo ainzúmachen, ſeúd ſy jn 2 tail waſſer vnnd das tritail eſſich.

8. Ain brielin mitt epffel zú machen jber wilbret vnnd klaine vegellen

Nempt gút epffel vnnd ſchelts vnnd ſtoſts an ainem riebeiſſen vnnd thiet ain wenig ſchmaltz jn ainer pfannen jber vnnd laſts haiß werden vnnd thiet die epffel darein vnnd laſts darin reſten, thiet darnach gúten wein daran, zúcker, rerlach, ſaffera, ain wenig jmber vnnd lands ain weil anainander ſieden, ſo jſt es gemacht, man ſoll die [4] klaine vegellen vor ſieden vnnd darnach jn ainem ſchmaltz reſten.

7. *Eine Soße zu einem eingelegten Rehschlegel machen*

Spickt ihn gut und brate ihn und mache eine gute Soße dazu. Nimm Reinfal und Kirschsirup und verrühre ihn mit dem Reinfal und röste einen Lebkuchen in Schmalz und zerschneide gute süße Äpfel, Mandeln, Nelken, Zimtstangen, Ingwer, Weinbeeren, Pfeffer und Zibeben und laß alles miteinander kochen. Wenn du es anrichten willst, dann gieße die Soße darüber. Es ist auch gut, einen Schweinskopf so einzulegen. Dann koche ihn in zwei Teilen Wasser und einem Teil Essig. Den Kopf des Hausschweins macht genauso.

8. *Eine Soße mit Äpfeln zu Wildfleisch und kleinen Vögeln machen*

Nehmt gute Äpfel und schält sie und raspelt sie mit einem Reibeisen und tut etwas Schmalz in einer Pfanne über das Feuer und laßt es heiß werden und tut die Äpfel hinein und laßt sie darin rösten. Tut danach guten Wein daran, Zucker, Zimt, Safran und etwas Ingwer und laßt es eine Weile zusammen kochen, dann ist es fertig. Die kleinen Vögel soll man erst kochen und danach in Schmalz rösten.

9. Ain gelb brielin zú machen jber wilbret oder vegellen

Erſtlich nempt ain ſchmaltz jn ain pfanen vnnd reſt ain wenig ain mell darin, nempt ain wenig ain wein vnnd 3 mal mer fleſchbrie vnnd thiets jn die pfannen vnnd thiet jmber vnnd pfeffer daran vnn gilbts, ſo jſt es gemacht.

10. Fúrheſß von ainer ganß zú machen

Jtem nim den ſchwaiß von genſſen, nim die fieſß, fligel, magen, kragen vnnd ſeúds jn halb waſſer vnnd halb wein, reib rúckin brott, reſts jn ainem ſchmaltz, nim den ſchwaiß von ainer ganß aúch daran vnnd wein vnnd ain wenig brie, darin die ganß geſotten jſt, zúcker, jmber, pffeffer, rerlach, negellen / vnnd laſſ den pffeffer lang ſieden, bis jn 3 ſtúnd, ſo reſt ain wenig zwiffel jn ainem ſchmaltz vnnd thú das ſchmaltz an pfeffer / vnnd wan dú jn anrichten, ſee jmber daraúff.

11. Gelben pfeffer zú machen

Jtem mach jn allſo, pren ſchen mel jn ainem ſchmaltz, geúſß wein vnnd fleſchprie darein, thú gewirtz daran, jſts aber ain faſtag, ſo nim erbisbrie fúr die fleſchbrie.

12. Ain angelegten ſchweinskopff zú machen

Nim ain kopff, groſß oder klein, ſeúd jn jn waſſer vnnd wein, vnnd wan er geſotten jſt, ſo ſchaúe, das die bainer gar nach beýainanderpleiben, vnnd thú das fleiſch gar von bainen des kopffs / thú die ſchwart fein ſchinden, das weiſß vom fleſch vnnd hack das ander fleſch vom ſchweinskopff gar klain, thú es jn ain pfannen, gewirtz es woll mit pfeffer, jmber vnnd ain wenig negel, múſcat, ſaffera vnnd laſß ob dem feúr jn der brie, darin der kopff geſotten jſt, woll haiß werden / darnach nim den geſotten kopff vnnd leg jnn aúff

9. *Eine gelbe Soße zu Wildfleisch oder Vögeln machen*

Zuerst gebt Schmalz in eine Pfanne und röstet etwas Mehl darin, nehmt etwas Wein und dreimal soviel Fleischbrühe und tut es in die Pfanne und tut Ingwer und Pfeffer dazu und färbt es gelb, dann ist es fertig.

10. *Gänseklein machen*

Nimm Gänseblut, nimm die Füße, Flügel, Magen und Hals und koche es in halb Wasser und halb Wein. Reibe Roggenbrot, röste es in Schmalz, nimm auch das Blut von einer Gans dazu und Wein und etwas Brühe, in der die Gans gekocht worden ist, Zucker, Ingwer, Pfeffer, Zimt und Nelken und laß die Pfeffersoße lange kochen, bis zu drei Stunden. Dann röste wenig Zwiebeln in Schmalz und tu das Schmalz an die Pfeffersoße, und wenn du sie anrichtest, streue Ingwer darauf.

11. *Gelbe Pfeffersoße machen*

Mache sie folgendermaßen: Bräune Weizenmehl in Schmalz, gieße Wein und Fleischbrühe hinein, tu Gewürz dazu. Wenn aber ein Fasttag ist, dann nimm Erbsenbrühe statt der Fleischbrühe.

12. *Einen aufgelegten Schweinskopf machen*

Nimm einen Kopf, groß oder klein, koche ihn in Wasser und Wein, und wenn er gekocht ist, dann sieh zu, daß die Knochen ganz nahe beieinanderbleiben, und entferne das Fleisch völlig von den Knochen des Kopfes. Ziehe die Schwarte sorgfältig ab, entferne das Weiße vom Fleisch und hacke das übrige Fleisch des Schweinskopfs ganz klein, tu es in eine Pfanne, würze es gut mit Pfeffer, Ingwer und wenig Nelken, Muskat und Safran und laß es auf dem Feuer in der Brühe, in der der Kopf gekocht worden ist, gut heiß werden. Danach nimm den

ain weiſß diechlin vnnd leg die ſchwarten vnnden aúff das túch, darnach das gehackt bret ſtreich widerúmb an den kopff vnnd bedecks mit den abgeſchinten ſchwarten, vnnd haſt von ainem kopff zú wenig, ſo ſchneid von zwenen vnnd bedeck den kopff gar, als ob er gantz were, darnach thú den rieſſel vnnd die airen dúrch das túch aús / aúch zeúch die zenn [5] mit dem túch wider zúſamen, damit der kopff beý-ainanderbleib / dieweil er noch warm jſt vnnd jber nacht ligt, des morgens ſchneit das túch widerúmb von dem kopff, ſo bleibt er gantz, den gib mit ainem kalten geſcherb mit eppfel, mandel, weinber gemacht, ſo haſt ain herreneſſen.

13. Gefilt fegel zú machen

Jtem machs alſo, nim klaine waldvegellen, ergreiff ſý mit ainem finger vnnd fils mit airen, thú ain wenig geſtoſſen enis vnnd krametber darúnder, das ſý nit ſchmecken, laſſ den vegellen die fieſß vnnd kopff, ſteck ſý an ainen ſpiſß vnnd prat ſý nit zú tir / vnnd mach ain ſieſſe brie an die vegel jn die ſchiſſel, mit rainfal, alſo mag man die andern vegel aúch villen.

14. Klaine fegellen ainzúmachen

Nim klaine vegellen, ſeúdt die jn ainer fleſchbrie / darnach nim die ſelben vegel ain tail vnnd ſtoß die jn ainem merſer, thú aúch darzú ain wenig krametper vnnd kimich vnnd ſtreichs dúrch ain túch / vnnd gewirtz woll, laſß dan ſieden jn ainer pfannen vnnd geúſß an die geſotten fegel, folgents laſß wider ain wall thon vnd anainander ſieden.

15. Jtem nim ain ganß, fill ſý mit zwiffel, geſchinten kittine, biren vnnd ſpeck, ſtecks dan an ain ſpiſß vnnd brats.

gekochten Kopf und lege ihn auf ein weißes Tüchlein und lege die Schwarten unten auf das Tuch, danach streiche das gehackte Brät wieder an den Kopf und bedecke es mit den abgezogenen Schwarten. Und wenn du von einem Kopf zu wenig hast, dann schneide Schwarten von zweien und bedecke den Kopf völlig, so als ob er ganz wäre. Danach tu den Rüssel und die Ohren aus dem Tuch heraus. Ziehe auch die Zähne mit dem Tuch wieder zusammen, damit der Kopf beieinanderbleibt, solange er noch warm ist und über Nacht liegt. Am Morgen schneide das Tuch wieder vom Kopf, dann bleibt er ganz. Reiche ihn mit einem kalten Geschnitzel aus Äpfeln, Mandeln und Weinbeeren, dann hast du ein Herrenessen.

13. *Gefüllte Vögel machen*

Mache sie folgendermaßen: Nimm kleine Waldvögel, fasse sie mit einem Finger und fülle sie mit Eiern. Tu etwas gestoßenen Anis und Wacholderbeeren darunter, damit sie nicht riechen. Laß den Vögeln die Füße und den Kopf, stecke sie an einen Spieß und brate sie nicht zu trocken und mache in der Schüssel mit Reinfal eine süße Soße zu den Vögeln. So kann man die anderen Vögel auch füllen.

14. *Kleine Vögel einmachen*

Nimm kleine Vögel und koche sie in Fleischbrühe. Danach nimm einen Teil dieser Vögel und zerstoße sie in einem Mörser, tu auch einige Wacholderbeeren und Kümmel dazu und streiche es durch ein Tuch und würze es gut. Laß es dann in einer Pfanne kochen und gieße es an die gekochten Vögel, anschließend laß es noch einmal aufwallen und miteinander kochen.

15. *Nimm eine Gans, fülle sie mit Zwiebeln, abgeschälten Quitten, Birnen und Speck, stecke sie dann an einen Spieß und brate sie.*

16. Jtem volgents nim den ſchwaiß von genſſen, ſeúdt die fieſß, kregen, fligel darin mit wein vnnd waſßer, reib rúgin brott, reſts jn ainem ſchmaltz, thús darein vnd gwirtz woll, folgents mach jn alſo / nim gebetten ſemel, ſtreich das mit wein dúrch ain túch, aúch die brie, darin die ganß geſotten jſt, ſo hack zwiffel klain mit ſpeck, laſß anainander reſten, mach jn faiſt vnnd gewirtzt jn woll.

17. Ganſßſúpen zú machen

Machs alſo, nim ain weiten pfannen, ſetz vnnder die ganſß, ſo dú aine pratteſt, laſß das ſchmaltz dareintrieffen, nim darnach ain gúte milch, ſeúdt ſý mit zúcker vnnd thú gepets brait darein.

18. Ain júnge ganſß woll bratten

So nemet der ganß leber vnnd 10 zweſchgen darzú vnnd thiet jr das jn den leib vnnd neen ſý vnnden zú vnnd ſtecken [6] ſý an / ſý wirt gút, vnnd wan jr ſý anricht, ſo thiets vnnden aúff.

19. Haſſen jn fúrheſß

Nim den haſſen, weſch den ſchwais jn wein vnnd eſſich jn ain ſaúbers geſchir, hack dan den haſſen zú ſtúcken, das fodertail ſeúdt jm ſchwais / nim wein oder waſſer, riers, bis aúfgat jn dem ſchwais / damit der ſchwais nit an ain knollen fall, nim rúgin brot, das klaingeriben jſt, reſts jn ainem ſchmaltz, thú es jns fúrheſß, gewirtz es woll, aúch magſtu die lúngen vnnd leber zú ſtúcken hacken / vnnd mit rúgen brot reſten vnnd jns fúrheſß thon.

20. Welt jr gútt faiſt wachtlen bratten

So nempt ain blat weinlab vnnd ſchlagts darúmb, ſo treffen ſý ſich ſelbs vnnd bleibt die faiſtin darbeý.

16. *Nachher nimm das Gänseblut, koche darin die Füße, Hälse und Flügel mit Wein und Wasser. Reibe Roggenbrot, röste es in Schmalz, tu es dazu und würze gut. Dann mache es folgendermaßen: Nimm geröstete Semmeln und streiche sie mit Wein durch ein Tuch, ebenso die Brühe, in der die Gans gekocht worden ist. Dann hacke Zwiebeln mit Speck klein, laß es miteinander rösten, gib Fett dazu und würzt es gut.*

17. *Gänsesuppe machen*

Mache es folgendermaßen: Nimm eine große Pfanne und setze sie unter die Gans, wenn du eine brätst. Laß das Schmalz hineintropfen. Nimm danach gute Milch, koche sie mit Zucker und tu geröstetes Brot hinein.

18. *Eine junge Gans gut braten*

Dann nehmt die Gänseleber und dazu zehn Zwetschgen und stopft die Gans damit und näht sie unten zu und spießt sie auf. Sie wird gut. Und wenn ihr sie anrichtet, dann macht sie unten auf.

19. *Hasenklein*

Nimm den Hasen, spüle das Blut zu Wein und Essig in ein sauberes Gefäß, hacke dann den Hasen in Stücke. Das Vorderteil koche im Blut. Nimm Wein oder Wasser und rühre es, bis es sich mit dem Blut vermischt, damit das Blut nicht verklumpt. Nimm Roggenbrot, das kleingerieben ist, röste es in Schmalz und tu es ins Hasenklein. Würze es gut. Du kannst auch die Lunge und die Leber in Stücke hacken und mit Roggenbrot rösten und ins Hasenklein tun.

20. *Wollt ihr gute fette Wachteln braten*

Dann nehmt ein Blatt Weinlaub und schlagt es darum, dann beträufeln sie sich selbst und das Fett bleibt dabei.

21. Ain eſſen von leberlach

So nempt ain leberlin von ainem lemlin vnnd ſchneiden ſticklen jn greſſe wie kalbsmillichlach vnnd ſchlagens vmb ain ýedlichs ain lamsnetzlin vnnd ſteck es an ain ſpiſſlin vnnd brat es aúff ainem roſt wie ſpiſßvegellen.

22. Welt jr ain gút marciban machen

Erſtlich nempt ain halb pfúnd mandel vnnd waicht jn jber nacht ein jn ain kaltt rerwaſſer / ziecht jn am morgen aús, darnach laſt jn woll ſtoſſen, bis er ellig wirt, gieſt ain wenig roſſenwaſſer daran vnnd land jn wider ſtoſſen, wirt er wider ellig, ſo gieſt wider ain wenig ain roſſenwaſſer daran, das thiet ſo lang, bis der mandel nimer ellig wirt, vnnd laſt den mandel aúff das allerkleneſt ſtaiſſen / darnach nempt ain halb pfúnd zúcker, ſtoſſent jn nit gar daran, laſt ain wenig jber, darnach, wan der mandel vnnd zúcker klain anainander erſtoſſen jſt, thiet jn jn ain ſchiſſel, nempt ain lidlin von ainem ledlin, thiet den ranfft gantz darúon, das es ab– vnnd zúgang, laſt das lidlin vnnd ranfft beýainander, nempt mandatten vnnd machens fein wie brait das bedellin jſt, fein rúndt, darnach ſtreichen den gemelten mandel aúff den olblatten mit den fingern, netzen die finger mit roſſenwaſſer vnnd den mandel túncken jn den zúcker / den jr jber habt gelaſſen / darnach, wan es mit der hand aúfs gleicheſt jſt [7] aúffgeſtrichen, nempt darnach den zúcker, den jr jber habt gelaſſen, ſet jn mit ainem ſiblin aúff das martziban aúffs gleicheſt / vnnd nempt ain briſtlin vnd dúnckts jn ain roſſenwaſſer vnnd ſprenckt das martziban allethalben, darmit das der zúcker ergang, darnach laſts bachen, ſecht offt darzú, damit es nit verbachen werdt / es ſoll gantz weiſß ſein, die greſſin von ainem halb pfúnd jſt, damit wax anklaibt℞.

21. *Ein Lebergericht*

Dann nehmt eine Leber von einem Lämmchen und schneidet Stückchen in der Größe von Kalbsbrieschen und schlagt um jedes ein Lammnetzchen und stecke es an ein Spießchen und brate es wie kleine aufgespießte Vögel auf einem Rost.

22. *Wollt ihr gutes Marzipan machen*

Zuerst nehmt ein halbes Pfund Mandeln und weicht sie über Nacht in kaltes Brunnenwasser ein, zieht sie am Morgen ab. Danach laßt sie gut zerstoßen, bis sie ölig werden, gießt etwas Rosenwasser daran und laßt sie weiter zerstoßen. Werden sie wieder ölig, dann gießt wieder etwas Rosenwasser daran. Das tut so lange, bis die Mandeln nicht mehr ölig werden. Und laßt die Mandeln so klein wie möglich zerstoßen! Danach nehmt ein halbes Pfund Zucker, zerstoßt ihn nicht völlig mit, laßt ein wenig übrig. Danach, wenn Mandeln und Zucker miteinander klein zerstoßen sind, tut es in eine Schüssel, nehmt ein Deckelchen von einer kleinen Schachtel, macht den Rand ganz ab, damit man ihn lösen und wieder hinzufügen kann, laßt das Deckelchen und den Rand aber beieinander. Nehmt Oblaten und macht sie schön so breit wie den Boden, schön rund. Danach streicht die oben beschriebene Mandelmasse mit den Fingern auf die Oblaten, befeuchtet die Finger mit Rosenwasser und taucht die Mandelmasse in den Zucker, den ihr übriggelassen habt. Danach, wenn sie mit der Hand ganz gleichmäßig aufgestrichen ist, danach nehmt den Zucker, den ihr übriggelassen habt, streut ihn durch ein kleines Sieb ganz gleichmäßig auf das Marzipan. Und nehmt ein Bürstchen und taucht es in Rosenwasser und besprengt das Marzipan überall, damit der Zucker sich auflöst. Danach laßt es backen. Seht oft nach, damit es nicht verbrennt. Es soll ganz weiß sein. Die Menge von einem halben Pfund ist nötig, damit Wachs haften bleibt.

23. Welt jr gút wirſt zúm ſallat machen

So nempt 10 pfúnd ſchweinin fleiſch, 5 pfúnd oxenfleiſch, allweg zwen tritail ſchweinin, ain tail oxenfleſch / das wer 15 pfúnd, ſoll man 16 lott ſaltz / vnnd 5 lott pfeffer, ſoll ain wenig erſtoſſen ſein, nit gantz, vnnd ſo das fleſch gehackt jſt / thut man erſt 2 pfúnd ſpeck darein, klain gewirfflet geſchniten, darnach das ſchweinin fleſch faiſt jſt, mag man minder oder mer nemen, man ſoll den ſpeck vom rúggen nemen vnnd nit vom wamen, vnnd das ſý woll jberainandergetrúckt werden, ýe er man ſý tricknet, ýe peſſer / hencken ſý jn ſtúben oder jn kúchin, doch nit jn raúch / vnnd nit zú nach zúm offen, das der ſpeck nit ergang, ſolchs ſoll jm zúnementen mon geſchechen, vnnd ſoll man das geheck woll vnnd hert aintrúcken, ſo beleiben die wirſt lang gút / vnnd ſoll ain yedliche wúrſt oben vnnd vnndten zúbinden, aúch bendel laſſen an beden ordten, damit man die auffhencken ſoll, vnnd ſoll man die all 2 tag vmbkerenn, [8] das vnndertail jber, vnnd wan ſý gar aústricknet ſeind, ſchlagſt jn ain túch vnnd legts jn kaſten.

24. Wie man zerwúlawirſtlach machen ſoll

Erſtlich nempt 4 pfúnd ſchweinfleſch vom zepfflin / vnnd 2 pfúnd ſpeck, das laſt klainhacken vnnd thiet 6 lott ſaltz darain / ain pfúnd geriben keſß, ·3· lott pffeffer, 3 lott jmber, wen es gehackt jſt, ſo knetten das als darein, rerlach 3 lott, ain ½ lott negellach, ain halb lott múſcatnúſß, zwaý lott zúcker, die derm múſß man ſaúbermachen vnd nachmals gilben, darf man nit gar ain ½ lott ſaffera, man múſß ſý binden aúff baiden ſeitten, aúch vnngeferlich ain qúertlin friſch waſſer darangieſſen, man múſß aúch das ſaltz, jmber, pfeffer nit gar darainthon, ſoll es vor verſúchen vnnd darnach machen, man ſoll ſý ſieden vnngefarlich als 2 air, das gewirtz

23. *Wollt ihr gute Würste zum Salat machen*

Dann nehmt zehn Pfund Schweinefleisch und fünf Pfund Ochsenfleisch, immer zwei Drittel Schweine-, ein Drittel Ochsenfleisch. Das wären fünfzehn Pfund. Dazu soll man sechzehn Lot Salz nehmen und fünf Lot Pfeffer, der soll etwas zerstoßen sein, nicht ganz, und wenn das Fleisch gehackt ist, tut man erst zwei Pfund Speck hinein, in kleine Würfel geschnitten. Je nachdem wie fett das Schweinefleisch ist, kann man weniger oder mehr nehmen. Man soll den Speck vom Rücken nehmen und nicht von der Wamme. Und daß die Würste sehr fest gestopft werden! Je eher man sie trocknet, desto besser. Hängt sie in die Stube oder in die Küche, aber nicht in den Rauch und nicht zu nahe zum Ofen, damit der Speck nicht zergeht. So etwas soll bei zunehmendem Mond geschehen, und man soll das Gehackte gut und fest einfüllen, dann bleiben die Würste lange gut. Und man soll jede Wurst oben und unten zubinden, auch an beiden Enden Bändchen lassen, mit denen man sie aufhängen soll, und man soll sie alle zwei Tage umdrehen, das untere Ende nach oben, und wenn sie völlig ausgetrocknet sind, schlage sie in ein Tuch und legt sie in einen Kasten.

24. *Wie man Zervelatwürstchen machen soll*

Zuerst nehmt vier Pfund Schweinefleisch von der Nuß und zwei Pfund Speck. Das laßt kleinhacken und tut sechs Lot Salz daran, ein Pfund geriebenen Käse, drei Lot Pfeffer und drei Lot Ingwer. Wenn es gehackt ist, dann knetet das alles hinein: drei Lot Zimt, ein halbes Lot Nelken, ein halbes Lot Muskatnuß, zwei Lot Zucker. Die Därme muß man saubermachen und anschließend gelb färben, dazu braucht man nicht ganz ein halbes Lot Safran. Man muß sie auf beiden Seiten zubinden, auch ungefähr ein Quart frisches Wasser darangießen. Man darf auch das Salz, Ingwer und Pfeffer nicht ganz

vnnd ſaltz múſß man dareinton nach aines gúten gedoncken, man múſß zuúor verſúchen.

25. Weltt jr gútt prattwirſt machen

So nempt 4 pfúnd schweinis vnnd 4 pfúnd rinderis, das laſt klainhacken, nempt darnach 2 pfúnd ſpeck darúnder vnnd hackts anainander vnnd vngeferlich 3 ſeidlen waſſer gieſt daran, thiet aúch ſaltz, pfeffer daran, wie jrs geren eſt, oder wan jr geren kreúter darin megt haben / múgt jr nemen ain wenig ain ſalua vnnd ain wenig maſeron, ſo habt jr gút brattwirſt /.

26. Welt jr gút leberwirſt machen

Erſtlich nempt ain viertail von ainer ſaúleber, aúch ain viertel von ainer lúngen von ainer ſaú, hacken ſý klain, ſchneiden darnach ain ſpeck gewirfflet klain vnnd thiet ſaltz vnnd kimech daran, die leber vnnd die lúngen múſß man zúúor erwellen, ee mans hackt / vnnd darnach von derſelbigen brie an das geheck gieſſen, ſoúil dich gút dúnckt, darnach múſtú den affterdarm aús der metzg nemen vnnd ainſtoſſen, ſo haſt gúte wúrſt.

27. [9] Welt jr gút geſaltzen zúngen machen, ſend am peſten zú machen jm janúaren, ſo bleiben ſý das gantz jar

Erſtlich nempt 25 zúngen oder wieúil jr welt vnnd nempt aine nach der andern vnnd ſchlagſt hinden vnnd vornen aúff ainem hackplock / ſo werden ſý lang, darnach ſtoſt ain ſaltz klain vnnd kert die zúngen jn ainem ſaltz vmb / nempt darnach ain fein ſchefflin vnnd thent vnnden am boden ſaltz / legt darnach ain gelett zúngen / zúnechſt anainander, darnach thent wider ſaltz daraúff, das es gantz weiſß vor ſaltz

und gar hinzufügen, man soll es zuvor probieren und dementsprechend machen. Man soll sie ungefähr so lange wie Eier kochen. Das Gewürz und Salz muß man nach eigenem Gutdünken hineintun, man muß zuvor probieren.

25. *Wollt ihr gute Bratwürste machen*

Dann nehmt vier Pfund Schweinefleisch und vier Pfund Rindfleisch, das laßt kleinhacken. Mischt danach zwei Pfund Speck darunter und hackt es miteinander und gießt ungefähr drei Seidel Wasser daran. Tut auch Salz und Pfeffer daran, wie ihr es gern eßt, oder wenn ihr gern Kräuter darin haben wollt, könnt ihr etwas Salbei und etwas Majoran nehmen, dann habt ihr gute Bratwürste.

26. *Wollt ihr gute Leberwürste machen*

Zuerst nehmt ein Viertel von einer Schweineleber, auch ein Viertel von einer Schweinelunge, hackt sie klein, schneidet danach Speck in kleine Würfel und tut Salz und Kümmel dazu. Die Leber und die Lunge muß man erst kochen, ehe man sie hackt, und danach von dieser Brühe so viel an das Gehackte gießen, wie du für richtig hältst. Danach mußt du den Mastdarm aus dem Schlachthaus nehmen und vollfüllen, dann hast du gute Wurst.

27. *Wollt ihr gute Pökelzungen machen. Die sind am besten im Januar zu machen, dann halten sie sich das ganze Jahr*

Zuerst nehmt fünfundzwanzig Zungen oder soviel ihr wollt und nehmt eine nach der anderen und klopfe sie hinten und vorn auf einem Hackblock, dann werden sie lang. Danach stoßt Salz klein und wendet die Zungen im Salz. Nehmt dann eine schöne kleine Wanne und tut unten auf den Boden Salz, legt danach eine Lage Zungen so eng wie möglich nebeneinander, danach tut wieder Salz darauf, so daß sie ganz weiß vom

ſey / alſo legt allweg ain glet zúngen, darnach ſaltz, bis jrs gar hineingelegt habt, darnach ſchwerens woll zú, das die brie daribergang / vnnd lands 50 tag lang ſtann, darnach henckens jn rach 4 tag, ſend ſý gnúg gerecht / hencken darnach an lúfft, ſo habt jr gút digen zúngen.

28. Welt jr ain gúten eſſich anſetzen vnnd der lang gút vnnd beſtendig bleib, kompt von der ſtettnerin aúff der ſtúben

Nempt ain krúg, das 20 maſß dareingang / vnnd laſt jn woll bicken / darnach nempt 2 pfúnd weinſtain vnnd ſtoſt jn klain vnnd thiet jn jn krúg, nempt 4 jmberzechen / ain 30 oder 32 pfefferkernlen, nempt 14 maſß gúten eſſich vnnd ſchit jn jn krúg, nempt 6 maſß guten wein vnnd machet jn ſieden vnd verfaimbt jn / darnach land jn ain wenig erkalten vnd ſchitent jn jn krúg vnnd land jn 4 wúchen lang ſtan, das jr nit darúon panchen, ſo wirt er gar gút vnnd lanckwirig.

29. Welt jr ain wilbret lang behalten

Wan es ain gantzer hirſch oder rech jſt, ſo ziechet es aús vnnd thent das jngewaid heraús vnnd henckens jn ain keller, da kain lúfft darzú mag, darnach mieſt jrs all tag jnwendig vnnd aúswendig mit wein beſtreichen, vnnd thiet neſſlen oder deýmenten darein, wan jrs mit wein [10] jnwendig aúsweſchet, mieſt jr wider friſch kraút dareinlegen, ſo bleibts gar lang, wan es dan nún ain ſtúck von ainem wilbret jſt, legts jn ain múlter vnnd friſch neſſlen vnnd deymenten darúnder oder dariber vnnd beſtreichts all tag mit wein.

Salz ist. Auf diese Weise legt immer eine Lage Zungen, danach Salz, bis ihr sie ganz hineingelegt habt. Danach beschwert sie gut, so daß sie von der Lake bedeckt sind, und laßt sie fünfzig Tage lang stehen, danach hängt sie vier Tage in den Rauch. Wenn sie genug geräuchert sind, hängt sie anschließend an die Luft, dann habt ihr gute geräucherte Zungen.

28. *Wollt ihr guten Essig ansetzen, der lange gut und haltbar bleiben soll. Rezept von der Stettnerin auf der Stube*

Nehmt einen Krug, in den zwanzig Maß hineingehen, und laßt ihn gut mit Pech ausstreichen, danach nehmt zwei Pfund Weinstein und stoßt ihn klein und tut ihn in den Krug, nehmt vier Ingwerzehen, etwa dreißig oder zweiunddreißig Pfefferkörnchen, nehmt vierzehn Maß guten Essig und schütte ihn in den Krug, nehmt sechs Maß guten Wein und bringt ihn zum Kochen und schäumt ihn ab. Danach laßt ihn etwas erkalten und schüttet ihn in den Krug und laßt ihn vier Wochen lang stehen. Daß ihr nicht darin herumrührt, dann wird er sehr gut und haltbar.

29. *Wollt ihr Wildfleisch lange aufbewahren*

Wenn es ein ganzer Hirsch – oder ein Reh – ist, dann häutet ihn ab und tut die Eingeweide heraus und hängt ihn in einen Keller, wo keine Luft daran kommt. Danach müßt ihr ihn jeden Tag innen und außen mit Wein bestreichen. Und tut Nesseln oder Minze hinein. Wenn ihr es innen mit Wein auswascht, müßt ihr wieder frische Kräuter hineinlegen, dann hält er sich sehr lange. Wenn es jedoch ein Stück Wildfleisch ist, dann legt es in einen Trog und frische Nesseln und Minze darunter oder darüber und bestreicht es jeden Tag mit Wein.

30. Ain jenaweſer torta zú machenn

Nempt 36 lott mangoldt oder ſpinetkraút, 6 lott geriben keſß, 5 lott bamel, 12 lott gerente milich, das keſlin darúon, vnnd das kraút brien, aúch klainhacken vnnd als vnnderainanderrieren vnnd ain torta daraús machen mit ainer deckin /.

31. Rabiolin zú machen

Nempt ain ſpinet vnnd briet jn, als welt jr ain gren kraút machen, vnnd hackens klain, nempt vngefarlich ain hendlin voll / wen es gehackt jſt / keſß oder ain bret von ainer hennen oder kaponer, es ſey geſotten oder gebratten / ſo nempt des keſß 2 mall ſoúil als des kraúts vnnd des brets aúch als vill / vnnd ſchlagt 2 oder 3 air darein vnnd macht ain fein taiglin / thiet ſaltz vnd pfeffer darein / vnnd macht ain taig mit ainem ſchenen mel, als welt jr ain torta machen, vnnd wen jr den platz gemacht hand, ſo thiet ain betzlin am ortt des blatz vnnd fúrmen es zú ainem krapffen / vnnd trúckens an erttern woll zú / vnnd legent es jn ain fleſchbrie / vnnd land es ſieden vngeferlich wie ain lind bar air, das bret ſoll klaingehackt ſein vnnd der kes klaingeriben.

32. Kalbfleſch lang behalten /

Alsbald es von der metzg kompt, von ſtúnd an ſaltzen vnnd darnach all tag mit ainem eſſich jberreiben, vnnd wan mans praúchen will, jn allweg 6 ſtúnd vor jn ain waſſer laſſen legen.

33. [11] Stockfiſch zú machen, kompt vonn meinem gnedigen herren zú linido biſchoff zú coſtentz geweſt

Erſtlich nempt ain lechwaſſer vnnd ain eſchen vnnd ſetzt ain kalckes an / des zimlich reſß ſey / vnnd waichent den

30. *Genueser Torte machen*

Nehmt sechsunddreißig Lot Mangold oder Spinat, sechs Lot geriebenen Käse, fünf Lot Olivenöl und den Weißkäse von zwölf Lot geronnener Milch. Und die Kräuter überbrühen, auch kleinhacken und alles untereinanderrühren und eine gedeckte Torte daraus machen.

31. *Ravioli machen*

Nehmt Spinat und überbrüht ihn, als ob ihr Spinatgemüse machen wolltet, und hackt ihn klein. Nehmt ungefähr eine Handvoll, wenn er gehackt ist, und Käse oder Brät von einer Henne oder einem Kapaun, das gekocht oder gebraten sein kann. Dann nehmt vom Käse zweimal soviel wie vom Kraut und vom Brät genausoviel und schlagt zwei oder drei Eier hinein und macht einen schönen Teig, tut Salz und Pfeffer hinein und macht einen Teig mit Weizenmehl, als ob ihr eine Torte machen wolltet, und wenn ihr den Fladen gemacht habt, dann tut einen kleinen Batzen Füllung an den Rand des Fladens und formt ihn zu einem Krapfen. Und drückt ihn an den Rändern gut zusammen und legt ihn in Fleischbrühe und laßt ihn ungefähr so lange wie weiche Eier kochen. Das Brät soll kleingehackt sein und der Käse kleingerieben.

32. *Kalbfleisch lange aufbewahren*

Sobald es aus dem Schlachthaus kommt, sofort salzen und danach jeden Tag mit Essig abreiben. Und wenn man es verwenden will, auf jeden Fall sechs Stunden vorher in Wasser legen lassen.

33. *Stockfisch machen. Rezept von dem gnädigen Herrn zu Lindau, der Bischof in Konstanz gewesen ist*

Zuerst nehmt Flußwasser und Asche und setzt eine Kalklauge an, die ziemlich scharf sein soll, und weicht den Stockfisch

ſtockfiſch darein, laſt jn ain nacht vnnd ain tag waichen, darnach thiet dasſelbig herab vnnd thiet von dem vorigen kalckes wider daran / laſt es wider ain tag vnnd ain nacht waichen / thiet jn darnach jn ain haffen vnnd weſcht jn aúſß 2 oder ·3· waſſer, damit der ſtockfiſch nit nach der laúg ſchmeck / thiet jn darnach jn ain haffen vnnd thiet ain waſſer daran vnnd laſſt jn fein gemach ſieden, das er nit jberlaúff / laſt jn nún gar gemach ſieden, ſonſt wirt er hert, laſt jn vngefarlich ain gúte ſtúnd ſieden / darnach richt jn an vnnd ſaltzt jn vnnd gieſt ain geſaltzen púter dariber vnnd tragen fúr / aúch thiet aúſſen vmber an ·3· ortten gúten ſénff, man múſß aúch den ſtockfiſch woll blúen, ee man einweſſert.

34. Den ſenff zúm ſtockfiſch zú machen

Nempt ſenffmel, riert ain gúten wein daran vnnd birenlattwerin vnnd thiet zúcker daran, ſoúil eúch gút donckt, vnnd macht jn / jn der dickin, wie jr jn geren eſt / ſo jſt es ain gúter ſenff.

35. Ain gúte barbianiſche torten zú machen

Nempt ain fierdúng ſchmaltz vnnd land es jn ainer pfannen zergen, nempt darnach ain ſeidlin raúm vnnd gieſt es jn das ſchmaltz vnnd lands mitainander ſieden, darnach nempt 10 air vnnd klopffs mit ainem leffele mit ſchenem waitzensmel vnnd klopfft es woll, das der taig nicht knolet werd, vnd darnach klopfft die andere aúch darvnder vnnd klopfft es aúfs allerwolleſt vnnd thiet es darnach als dúrchainander vnnd laſt es noch ainmall anainander ſieden, bis es fein tick wirt / vnnd zúckerens ſoúil, wie jrs geren eſt, vnnd wen es geſotten jſt, ſo ſaltzt es ain wenig vnnd thiets aúff den boden vnnd laſt es bachen.

darin ein. Laßt ihn eine Nacht und einen Tag lang weichen, danach gießt sie ab und gießt von der zuvor beschriebenen Kalklauge wieder daran. Laßt ihn wieder einen Tag und eine Nacht lang weichen, tut ihn danach in einen Topf und wascht ihn zwei- oder dreimal in Wasser aus, damit der Stockfisch nicht nach der Lauge schmeckt. Tut ihn dann in einen Topf und tut Wasser daran und laßt ihn schön langsam kochen, damit er nicht überkocht. Laßt ihn nun ganz langsam kochen, sonst wird er hart. Laßt ihn ungefähr eine gute Stunde kochen, danach richte ihn an und salzt ihn und gießt gesalzene Butter darüber und tragt auf. Tut auch außen herum an drei Stellen guten Senf. Man muß den Stockfisch auch gut klopfen, ehe man ihn wässert.

34. *Den Senf zum Stockfisch machen*

Nehmt Senfpulver, rührt guten Wein daran und Birnenlatwerge und tut Zucker daran, soviel ihr für richtig haltet, und macht ihn so dick, wie ihr ihn gern eßt, dann ist es ein guter Senf.

35. *Eine gute barbianische Torte machen*

Nehmt einen Vierdung Schmalz und laßt es in einer Pfanne zergehen, nehmt danach ein Seidel Rahm und gießt ihn in das Schmalz und laßt es miteinander kochen. Danach nehmt zehn Eier und verschlage sie mit einem Löffelchen Weizenmehl und verschlagt sie gut, damit der Teig nicht klumpig wird, und danach schlagt auch die anderen darunter und verschlagt alles ganz besonders gut und mischt dann alles durcheinander und laßt es noch einmal miteinander kochen, bis es schön dick wird. Und zuckert es so, wie ihr es gern eßt. Und wenn es gekocht ist, dann salzt es etwas und tut es auf den Boden und laßt es backen.

36. [12] Ain engliſche torta zú machen /

Nempt ain ſeidlin ram bey der erſt, beý ·3· fierdúng ſchmaltz vnnd ain fierdúng zúcker, das múſß man mit der milch vnnd ſchmaltz laſſen ſieden / darnach nempt 6 air, wie ſý ſend, vnnd aúch 6 tottern / thiet es mit 2 oren vnnd ain leffele mel woll geklofft vnnd abtriben / vnnd wan es woll geklopfft jſt, ſo klopfft die air alle anainander / thiets als jn ain pfannen vnd laſt es als mitainander ſieden / bis es aúch fein dick wirt, vnnd ſecht woll zú / das er nit anbrinn / vnnd wen es geſotten jſt / ſo ſaltzt es ain wenig / vnnd gieſt ain wenig roſſenwaſſer darain / weil er noch warm jſt, vnnd darnach laſt es bachen.

37. Wiltú ain gút fúrmúſß machen

Jtem nim ain hirn vnnd laſß ain gúten wall thon, erklaúbs ſchen, nim ain geribne ſemel vnnd ſchlag air darain, aúch ain milch, gewirtz, ſaffera vnnd etwas grens, thú ain ſchmaltz jnn ain pffanen vnnd reſt es woll, ſo jſt es recht.

38. Holdermúſß von blie zú machen

Nim holderblie, laſß jn ainer milch erſieden vnnd treibs dúrch / mach ain herten taig von air vnnd mell vnnd welgle jn jn dinnen pletter, ſchneid jn / jn wirmlens weiß vnnd thúe die jn die milch, ſaltz vnnd ſchmaltz vnnd laſß ſieden.

39. Ain blau múſß zú machen

Stoß korenplomen, drúcks dúrch ain túch mit waſſer, magſt ain mandel aúsziechen, dieſelb milch jſt bla, darnach mach ain múſß mitt.

36. *Eine englische Torte machen*

Nehmt zuerst ein Seidel Rahm, etwa drei Vierdung Schmalz und einen Vierdung Zucker, den man mit der Milch und dem Schmalz kochen lassen muß. Danach nehmt sechs Eier, so wie sie sind, und zusätzlich sechs Dotter, verschlagt zwei Eier gut mit einem Löffelchen Mehl und rührt es glatt, und wenn es gut verschlagen ist, dann schlagt die Eier alle hinein, tut alles in eine Pfanne und laßt alles miteinander kochen, bis es schön dick wird, und paßt gut auf, damit es nicht anbrennt, und wenn es gekocht ist, dann salzt es ein wenig und gießt etwas Rosenwasser daran, während es noch warm ist, und danach laßt es backen.

37. *Willst du eine gute Vorspeise machen*

Nimm Hirn und laß es gut aufwallen, teile es in kleine Stükke, nimm eine geriebene Semmel und schlage Eier daran, auch Milch, Gewürz, Safran und etwas Grün, tu Schmalz in eine Pfanne und röste es gut, dann ist es recht.

38. *Holundermus von Blüten machen*

Nimm Holunderblüten, laß sie in Milch aufkochen und passiere sie durch, mache einen festen Teig aus Eiern und Mehl und rolle ihn zu dünnen Fladen aus, schneide ihn in der Form von kleinen Würmchen und tu die in die Milch, salze sie und gib Fett dazu und laß sie kochen.

39. *Ein blaues Mus machen*

Zerstoße Kornblumen und drücke sie mit Wasser durch ein Tuch. Du kannst auch zusätzlich Mandeln abziehen. Deren Milch ist dann blau. Anschließend mache ein Mus damit.

40. Ain eſſen von erbis zú machen

Seúd erbis, das ſý mieſſig werden, thús jn ain dúrchſchlag / treibs dúrch wie ain mandelmilch, ſaffern, jmber, rorlach treib damit dúrch, ſo ſichts gleich wie ain wúrm, vnnd ſee zúcker daraúff vnnd gibs kalt fúr.

41. [13] Ain kachelmúſß zú machen

Nim milch vnnd airdetterlach gleich / nim ain ſchmaltz, laſß jn ainem heffellin zergann, geúſß die milch vnnd airdetter darein, laſß jn ainem ſiedigen waſſer ſtan vnnd legs fein mit ainem eiſſin leffel mit ſticklen jn die ſchiſſel, man haiſts aúch zúzeiten ain milch jn ainem heffelin.

42. Ain ſchiſſelmúſß zú machen

Ain ſchiſſelmúſß zú machen, ſo klopff air vnnd milch vnnderainander, nitz ain zinnie ſchiſſel, thú ain ergangen ſchmaltz darein, ſetz aúff ain roſt / da glieent kollen darúnder ſeind, ſchitt die air vnnd milch jn die ſchiſſel / vnnd deck ain ſchiſſel dariber / vnd wan die ober ſchiſſel ſchwitzen wirt, ſo múß man das waſſer mit ſaúbern diechern abwiſchen vnnd wider zúdecken, bis es geſtat, ſo múſß man ain ſchmaltz haiſß machen, daribergieſſen vnnd wider abſeichen, das oben braún wirt.

43. Ain feigenmúſß zú machen /

Thú ain wein jn ain heffellin, vnnd wan er ſieden wirt, ſo thú geriben lezelten vnnd geriben ſemel daran / ſaffera, mandel, weinber, feigen thú darein vnnd ain wenig ain ſchmaltz.

40. *Ein Erbsengericht machen*

Koche Erbsen, so daß sie zu Mus werden, tu sie in einen Durchschlag und passiere sie durch wie Mandelmilch. Passiere Safran, Ingwer und Zimt mit durch. Es sieht dann aus wie ein Wurm. Und streue Zucker darauf und setze es kalt vor.

41. *Ein Kachelmus machen*

Nimm Milch und Eidotter zu gleichen Teilen, nimm Schmalz, laß es in einem kleinen Topf zergehen, gieße die Milch und die Eidotter hinein, laß das in kochendem Wasser stocken und lege es schön mit einem eisernen Löffel stückchenweise in die Schüssel. Man nennt es manchmal auch Milch im Topf.

42. *Ein Schüsselmus machen*

Um ein Schüsselmus zu machen, verschlage Eier und Milch miteinander, mache eine Zinnschüssel naß, tu zerlassenes Schmalz hinein, setze sie auf einen Rost, unter dem glühende Kohlen sind, schütte die Eier und die Milch in die Schüssel und decke eine Schüssel darüber. Und wenn die obere Schüssel anfängt zu schwitzen, dann muß man das Wasser mit sauberen Tüchern abwischen und die untere Schüssel wieder abdecken, bis es fest wird. Dann muß man Schmalz heiß machen, darübergießen und wieder abseihen, damit es oben braun wird.

43. *Ein Feigenmus machen*

Tu Wein in einen kleinen Topf, und wenn er anfängt zu kochen, dann tu geriebene Lebkuchen und geriebene Semmeln daran. Tu Safran, Mandeln, Weinbeeren, Feigen und etwas Schmalz hinein.

44. Weinmúſß zú machen

Nim ain geriben ſemelmell, brens jn ainem ſchmaltz, bis reſch wirt, thú gúten wein vnnd airdottern daran vnnd machs mit zúcker nach deinem willen /.

45. Lúngenmúſß zú machen

Seudt die lúngen, hacks klain, reſts jn ainem ſchmaltz, ſchlag air daran, thú gewirtz vnnd fleſchbrie daran, ſo jſt es berait.

46. Weixelmúſß zú machen

Treib die weixlen dúrch / gleich als welleſt ain ſeltz ſieden, nim ain geribne ſemel, reſts jm ſchmaltz, nim das dúrchtriben, ſchitt es darein, laſß ſieden vnnd machs mit zúcker ſieſß.

47. Ain múſß zú machen, das von jm ſelbert aús der pfannen felt

Klopfft air vnnd milch vnnderainander vnnd thú darein ein geribne ſemel, das es ain tins taiglin werd, vnnd laſß es ſieden vnd machs mit zúcker, ſo jſt es berait.

48. [14] Kreps ainzúmachen /

Seud die kreps woll / thú das hinder vnnd vorder die ſchelffen darúon, vnnd ſtoß jn ainem morſer klain / nim dan ain gebeten ſemel vnnd thú daran ain erbisbrie vnd treibs als dúrch ain ſaúbers túch / oder engen dúrchſchlag, vnnd ain wenig gúten wein, ſaltz vnnd temperiers mit gútem gewirtz, ſaffera, rerlach, jmber, zúcker, nim ain ſchmaltz, rier ain mel darein, geúſß die dúrchgeſchlagen kreps daran, laſß ſieden, darnach ſee zúcker daraúff, jſt ain gút herneſſen.

44. *Weinmus machen*

Nimm geriebenes Semmelmehl, bräune es in Schmalz, bis es rösch wird, tu guten Wein und Eidotter daran und zuckere es nach Geschmack.

45. *Lungenmus machen*

Koche die Lunge, hacke sie klein, röste sie in Schmalz, schlage Eier daran, tu Gewürz und Fleischbrühe hinzu, dann ist es fertig.

46. *Weichselmus machen*

Passiere die Weichseln durch, so als ob du Sirup kochen wolltest, nimm eine geriebene Semmel, röste sie in Schmalz, nimm das Durchpassierte, schütte es daran, laß es kochen und mache es mit Zucker süß.

47. *Ein Mus machen, das von selbst aus der Pfanne fällt*

Verschlagt Eier und Milch miteinander und tu eine geriebene Semmel hinein, so daß es ein dünner Teig wird, und laß es kochen und zuckere es, dann ist es fertig.

48. *Krebse einmachen*

Koche die Krebse gut – entferne die hinteren und vorderen Schalen – und zerstoße sie in einem Mörser klein. Nimm dann eine geröstete Semmel und tu Erbsenbrühe daran und passiere alles durch ein sauberes Tuch oder einen engmaschigen Durchschlag, auch ein wenig guten Wein. Salze es und mische es mit gutem Gewürz, Safran, Zimt, Ingwer und Zucker. Nimm Schmalz, rühre Mehl hinein, gieße die durchpassierten Krebse daran und laß es kochen. Danach streue Zucker darauf. Das ist ein gutes Herrenessen.

49. Ain gút mandelmúſß machen /

So ſtoſß den mandel faſt woll, thú jn jn ain ſchiſſel vnnd geúß ain gúten ram daran, nit zúvill, zertreib den mandel faſt woll / das er glat werdt, thú zúcker daran vnnd laſß nit lang ſieden, ſo dú es anrichtſt, ſee zúcker daraúff, ſo jſts ain herrenmúſß / 3 vierdúng aúff ain diſch.

50. Ain weinbermúſß machen /

So ſtoſß die weinber dúrch mit ainem gúten wein / doch ſollen die weinber vor woll gewaſchen ſein, nim das dúrchtriben vnnd ſeúds, wie man ain múſß ſeúdt, vnnd mengs mit wein vnnd thú zúcker, zimetrerlach vnnd ain wenig jmber daran, darnach dú es ſieſß oder ſtarck haben wilt.

51. Pfifferling von mandel

Stoſß die mandel, als weleſt ain marciban machen, thú zúcker daran, aber nit gar zú vill, nim darnach den pfifferlingmodel, mach jn ſaúber vnnd nim ain birſtlin, dúncks jn mandelell vnnd birſt den model damit, aúch mit ainem birſtlin roſſenwaſſer, vnnd thú den mandel jn pfifferlingmodel vnnd blaß beý dem ror aúff ain bogen babir vnnd laſß jn ainer tortenpfannen bachen vnnd ſee krafftmell daraúff, ſo werden ſý weiſß.

52. Geſtirtzte air zú machen

Thú das aý am ſpitz aúff vnnd rier den dotter vnnd das weiſß vnnderainander, aúch ain wenig ſaltz / ob dú wilt, magſt ain wenig jmber daranrieren, darnach ſchits jn ain ſchmaltz, ſo felts als daraús vnnd bleibt die ſchal gantz.

49. *Ein gutes Mandelmus machen*

Dann zerstoße die Mandeln sehr gut, tu sie in eine Schüssel und gieße guten Rahm daran, aber nicht zuviel. Verrühre die Mandelmasse sehr gut, damit sie glatt wird, tu Zucker daran und laß sie nicht lange kochen. Wenn du sie anrichtest, streue Zucker darauf, dann ist es ein Herrenmus. Nimm drei Vierdung für eine Mahlzeit.

50. *Ein Weinbeermus machen*

Dafür passiere die Weinbeeren mit gutem Wein durch, aber die Weinbeeren sollen vorher gut gewaschen sein. Nimm das Durchpassierte und koche es, wie man Mus kocht, und vermische es mit Wein und tu Zucker, Zimt und etwas Ingwer daran, je nachdem wie süß oder kräftig du es haben willst.

51. *Mandelpfifferlinge*

Zerstoße die Mandeln, als wolltest du Marzipan machen, tu Zucker daran, aber nicht allzuviel, nimm danach den Pfifferlingmodel, mache ihn sauber und nimm ein Bürstchen, tauche es in Mandelöl und bürste den Model damit, ebenso mit einem Bürstchen Rosenwasser. Und tu die Mandelmasse in den Pfifferlingmodel und blase durch das Rohr, so daß die Mandelpfifferlinge auf einen Bogen Papier fallen, und laß sie in einer Tortenpfanne backen und streue Stärkemehl darauf, dann werden sie weiß.

52. *Gestürzte Eier machen*

Öffne das Ei an der Spitze und rühre den Dotter und das Weiße, auch etwas Salz, durcheinander. Wenn du willst, kannst du etwas Ingwer daranrühren. Danach schütte es in Schmalz, dann fällt alles heraus und die Schale bleibt ganz.

53. [15] Ain zaún zú machen von bútter

Nempt pútter oder maýenſchmaltz vnnd zúcker, knetent jn darein, das ſieſß werd, vnnd nim dan die ſpritzen vnnd zein jn herúmb / die zeinſtecken, die dareingeherent, jber hogen zimerrerlach, aúch gehert jn zaun fiſchbrattes oder was dú gúts haſt.

54. Ain airmúſß zú machen

So klopff air vnnd milch vnnderainander vnnd bren ſemelmell jn ain ſchmaltz vnnd geúß milch vnnd air darein vnnd laſß ſieden vnnd ſaltz.

55. Ain ſchne zú machen

Nitz ain milchram vnnd thú den jn den haffen / vnnd nim ain klúxen vnd rier jn dúrchainander, bis es ain ſchne oben gewint / vnnd bee ain ſemel vnnd legs jn ain ſchiſſel vnd ſee daraúff ain zúcker vnnd thú den ſchom aúff das brot, ſo jſt es berait.

56. Gefilt ſemel zú machen

So ſchneidt ſchniten, gleich als ob dús bachen wilt / vnnd ſtreich ſeltz daraúff, zúcker vnnd gewirtz, darnach dús haben wilt / vnnd kers jn ainem taiglin vmb, aús airdotter gemachen, vnnd bachs vnd ſchneid ſchnitlen daraús oder legs gantz aúff.

57. Sultzfiſch, das laúter werden

Waſch die fiſch ſaúber aús friſchem waſſer vnnd laſß ain gútten ſúdt thon jm wein, darnach ſeich die brie herab vnnd thú ain andern wein daran, der haiſß ſeý, vnnd laſß gemach woll ſieden / vnnd ſeud haúſenblater darein, das ſý beſtan-

53. *Einen Zaun aus Butter machen*

Nehmt Butter oder Maibutter und Zucker, knetet ihn ein, so daß es süß wird, und nimm dann die Spritze und mache ringsherum einen Zaun. Die Zaunstecken, die hineingehören, mache über hohe Zimtstangen. Auch muß innerhalb des Zauns gebratener Fisch sein oder was du Gutes hast.

54. *Ein Eiermus machen*

Dafür verschlage Eier und Milch miteinander und bräune Semmelmehl in Schmalz und gieße Milch und Eier hinein und laß es kochen und salze es.

55. *Schnee machen*

Verdünne Sahne und tu sie in den Topf. Und nimm einen Schneebesen und rühre sie durcheinander, bis sie oben Schneeschaum bekommt. Und röste eine Semmel und lege sie in eine Schüssel und streue Zucker darauf und tu den Schaum auf das Brot, dann ist es fertig.

56. *Gefüllte Semmeln machen*

Dann schneide Scheiben, so als ob du sie rösten wolltest, und streiche Sirup darauf, Zucker und Gewürz, so wie du es haben willst. Und wende sie in einem Teig aus Eigelb und backe sie und schneide kleine Scheiben daraus oder serviere sie ganz.

57. *Damit Sülzfische klar werden*

Wasche die Fische sauber in frischem Wasser und laß sie in Wein gut aufkochen. Danach seihe die Brühe ab und tu anderen Wein daran, der heiß sein soll, und laß sie schön langsam kochen und koche Hausenblase mit, damit sie fest werden, und

den / vnnd machs gút mit gewirtz, darnach dús haben wilt, vnnd geúß die prie ſiedig haiß daran.

58. Schweinin fleſch digen machen

So nempt ain fiertel von ainer ſaú vnd ſaltzen es faſt woll, das es gleich weiſß werd vor ſaltz, vnnd land das ſaltz daran ergan jn ainem keller, vnnd wan es ergangen jſt, ſo ſegen das waſſer herab / vnnd gieſſen es wider dariber, das thent ain tag 2 oder ·3· mall, vnnd wan es vier wúchen jn dem ſaltz jſt gelegen, ſo hengt es aúff vnd rechen es fein gemach / bis es woll drúcken wirt vnnd fein reſch / laſt es achtag jm rach hangen, darnach hengt es jn ain kamer, da der lúfft zú kan, es bleibt eúch das ganz jar.

59. [16] Welt jr gút digen oxenfleſch machen /

So laſt eúch zenterling machen, 3 mans zwerch finger dick, vnnd ſaltzens woll, das es weiſß werd vor ſaltz, vnnd wen das ſaltz ergangen jſt, ſo ſegen das herab vnnd gieſſent es wider dariber oder legen das vnnderſt zú oberſt, damit das ſaltz jberal dareingang / vnnd wan es 4 tag jm ſaltz gelegen jſt, ſo hencken es aúff vnnd rechen es mit wechhalderportzen ab, land es ·3· tag hangen, wirt es fein rott.

60. Ain paſteten von kalbfleſch zú machen

Nempt das kelberin fleſch hinden ain diech zú procken vnnd ſeuds jn ainem waſſer / vngefarlich ſo lang man herte air ſeudt, darnach nims heraús / vnnd hack das fleſch klain vnnd nim ain faiſtin von ainem nieren vnnd ſchneids klain vnnd hacks vnnder das kelberin / vnnd wan es klaingehackt jſt / ſo thú es jn ain ſchiſſel / vnnd thú ain wenig ain wein daran vnnd ain zimlichen ſchepfleffel voll fleſchbrie daran, pfeffer vnnd ain wenig múſcatblie, die gantz ſeý, erdrúcks

mache sie schmackhaft mit Gewürz, wie du sie haben willst, und gieße die Brühe kochend heiß daran.

58. *Geräuchertes Schweinefleisch machen*

Dann nehmt ein Viertel von einem Schwein und salzt es besonders gut, daß es ganz weiß wird vom Salz, und laßt das Salz in einem Keller sich daran auflösen. Und wenn es sich aufgelöst hat, dann schöpft das Wasser ab und gießt es wieder darüber, das tut zwei- oder dreimal am Tag, und wenn es vier Wochen in dem Salz gelegen hat, hängt es auf und räuchert es schön langsam, bis es ganz trocken wird und schön hart. Laßt es acht Tage im Rauch hängen, danach hängt es in eine Kammer, wo Luft darankommt. Es hält sich das ganze Jahr.

59. *Wollt ihr gutes geräuchertes Ochsenfleisch machen*

Dann laßt euch Fleisch zum Räuchern machen, so breit wie drei Finger eines Mannes, und salzt es gut, daß es weiß wird vom Salz, und wenn das Salz sich aufgelöst hat, dann schöpft es ab und gießt es wieder darüber oder legt das Untere nach oben, damit das Salz überall hinkommt. Und wenn es vier Tage im Salz gelegen hat, dann hängt es auf und räuchert es mit Wacholderreisern. Laßt es drei Tage hängen, dann wird es schön rot.

60. *Eine Kalbfleischpastete machen*

Nehmt Kalbfleischstücke von der hinteren Keule und koche sie in Wasser, ungefähr so lange wie man harte Eier kocht. Danach nimm sie heraus und hacke das Fleisch klein und nimm Nierenfett und schneide es klein und hacke es unter das Kalbfleisch. Und wenn es kleingehackt ist, dann tu es in eine Schüssel und tu etwas Wein daran und einen reichlichen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, Pfeffer und etwas Muskatblüte, die ganz sein soll. Zerdrücke es ein wenig mit den

ain wenig mit den henden, das es ain wenig klain ſeý, thú weinberlen daran vnnd ſaffern vnnd riers als mitt ainem leffel dúrchainander, thú rerlach aúch daran vnnd verſúchs, wie dich gút dúnckt.

61. Ain paſtetentaig zú machen zú allen aúffgeſetzten paſteten @

Nempt ain mell, das peſt, ſo jr bekomen múgen, vngefarlich 2 gút gaúffen oder darnach jr die groſß oder klain haben welt, thiets aúff den diſch vnnd riert 2 air mit ainem meſſer daran vnnd ſaltzt ain wenig, macht jn ainem pfenndlin ain waſſer vnnd wie 2 gúte air groſß ſchmaltz, laſt es als anainander ergan vnnd ſieden / darnach ſchit es an das obgemelt mell ob dem diſch vnnd mach ain ſtarcken taig vnnd arbait jn woll, wie dich gút dúnckt, wan es jm ſomer jſt, múſß man an des waſſer ſtat ain fleſchbrie nemen vnnd an des ſchmaltz ſtat ain abſcheffet von der súpen nemen, wan der taig gearbait jſt, ſo machent jn zú ainer rúnden kúgel vnnd thenet jn fein mit den fingern vornen aús oder mit ainem walgelholtz / das jn der mit ain hechin beleib, darnach lands erſtaren an der keltin; darnach ſetzent daig aúf, jn maß jch eúch gezaigt hab / aúch balten ain taig zú der teckin vnd welget jn zú ainer deckin vnnd nempt ain waſſer vnnd beſtreichts oben an der deckin vnnd oben an der aúffgeſetzten paſten vnnd [17] thiets mitt den fingern woll zuſamen, laſt an ainem ort ain klain lechlin, vnd das es woll zúſamengedrúckt ſeý, das nicht offenſtand / blaſſen jn das lechlin, das jr gelaſſen habt, ſo wirt die deckin hibſch aúfflaúffen, ſo trúcken das lechlin von ſtúnd an zú, darnach thits jn offen, ſet vor ain mell aúff die ſchiſſel / ſecht, das jr den offen recht haitzt, ſo wirt es ain ſchene paſteten, alſo macht man all aúffgeſetzt paſteten den taig.

Händen, damit es etwas zerkleinert ist, tu Weinbeeren daran und Safran und rühre alles mit einem Löffel durcheinander, tu auch Zimt daran und schmecke es ab, wie es dir gut scheint.

61. *Einen Pastetenteig machen für alle geformten Pasteten*

Nehmt Mehl, das beste, das ihr bekommen könnt, ungefähr gut zwei Handvoll oder je nachdem wie groß oder klein ihr die Pastete haben wollt. Tut es auf den Tisch und rührt mit einem Messer zwei Eier daran und salzt ein wenig. Gebt in ein Pfännchen Wasser und ein Stück Schmalz von der Größe zweier guter Eier, laßt alles miteinander zergehen und kochen. Danach schütte es an das oben genannte Mehl auf dem Tisch und mache einen kräftigen Teig und knete ihn gut durch, wie du es für richtig hältst. Wenn Sommer ist, muß man anstelle des Wassers Fleischbrühe nehmen und anstelle des Schmalzes das Abgeschöpfte von der Suppe nehmen. Wenn der Teig geknetet ist, dann macht ihn zu einer runden Kugel und zieht ihn an den Seiten schön mit den Fingern oder mit einem Wälgerholz aus, so daß in der Mitte eine Erhöhung bleibt, danach laßt ihn in der Kälte erstarren. Danach formt den Teig, wie ich es euch gezeigt habe. Behaltet auch Teig für den Deckel zurück und rollt ihn zu einem Deckel aus und nehmt Wasser und bestreicht den Deckel oben und die geformte Pastete oben und fügt sie mit den Fingern gut zusammen. Laßt an einer Stelle ein kleines Loch. Und daß es gut zusammengedrückt ist, damit es nicht offensteht! Blast in das Löchlein, das ihr gelassen habt, dann wird der Deckel sich schön heben. Dann drückt das Löchlein sofort zu. Danach tut es in den Ofen. Streut vorher Mehl in die Schüssel. Achtet darauf, daß ihr den Ofen ordentlich heizt, dann wird es eine schöne Pastete. So macht man den Teig für alle geformten Pasteten.

62. Wie man ſúltzfiſch machen ſoll

Nempt hecht vnnd karpffen vnd thetens ab vnnd ſchindens / die ſchieben daruon vnnd machen die fiſch zú ſtúcken / vnnd weſchents rain vnnd ſaúber / thents jn ain ſaúbere múlter / thent die ſchieben jn ain pfannen vnnd ain wein daran, lands woll ſieden / darnach treibens dúrch ain peúteltúch woll dúrch, thent darnach die fiſch jber vnnd thent, des durchtriben jſt, daran / darnach dent ain gúten wein daran, vnnd wan jrs gút machen welt, múgt jr woll ain maſß oder 2 malúaſier daranthon, darnach jr vill machen welt, vnnd gilbens woll vnnd ſaltzen, verſúchents, lands ſieden, bis gnúg jſt / darnach legen die fiſch aús jn ain ſchiſſel vnnd beſeen vor die ſchiſſel mit múſcatblie, rerlach vnd weinberlach, darnach dient die brie jber vnnd thent zúcker, jmber, rerlach daran vnd verſúch, bis es gút jſt, darnach ſchittens an die ſchiſſel, werffen mandel darein, ſo vill jrs geren haben welt / wan jr fúrchten, daſß nit geſtan werden, ſo múgt jr ain wenig ain haúſenblater darin ſieden laſſen, wir haben gemacht 2 ſchiſſel, aine von 8 ſtúcken, aine von 6 ſtúcken, haben darzú paúcht 4 maſſ gúten altten wein wirtzburger vnnd 3 ſeidlen maúaſier.

63. Wie man die zerena machen ſoll ⓝ

Land ſtoſſen 2 pfúnd mandel, man ſoll den mandel jn ain kalt rerwaſſer waichen laſſen / alsdan aúsziechen, wirt er hibſch weiſß, vnnd aús ainem rerwaſſer weſchen, darnach abtrickne jn ainem ſchenen weiſſen túch / darnach ſtoſſents aúffs allerklenſt, vnnd wan er elig will werden, ain roſſenwaſſer daran, bis er nimer elig wirt / darnach, wan er gar woll erſtoſſen jſt, thent jn / jn ain ſchiſſel / darúor nempt 2 maſß waſſer, ain rerwaſſer, thiets jn ain haffen, thent 8 lott gútten haúſenblater darein, land nit gar ain ſeidlin ainſieden, ſo wert jr woll ſechen, obs gnúg geſterckt ſeý, múgt jr

62. *Wie man Sülzfische machen soll*

Nehmt Hechte und Karpfen und schlachtet sie und schuppt sie ab und zerlegt die Fische in Stücke und wascht sie ordentlich und sauber. Tut sie in einen sauberen Trog, tut die Schuppen in eine Pfanne und Wein daran, laßt sie gut kochen. Danach passiert sie gut durch ein Beuteltuch. Tut danach die Fische übers Feuer und tut das, was durchpassiert worden ist, daran. Danach tut guten Wein daran, und wenn ihr es gut machen wollt, könnt ihr auch ein oder zwei Maß Malvasier darantun, je nachdem wieviel ihr machen wollt. Und färbt sie schön gelb und salzt, schmeckt ab und laßt sie kochen, bis es genug ist. Danach legt die Fische in eine Schüssel und bestreut vorher die Schüssel mit Muskatblüte, Zimt und Weinbeeren. Danach tut die Brühe übers Feuer und tut Zucker, Ingwer und Zimt daran, und schmecke ab, bis es gut ist. Danach schüttet es in die Schüssel und streut Mandeln hinein, soviel ihr gern haben wollt. Wenn ihr fürchtet, daß es nicht fest wird, dann könnt ihr etwas Hausenblase darin kochen lassen. Wir haben zwei Schüsseln gemacht, eine mit acht Stücken, eine mit sechs Stücken, und haben dazu vier Maß guten alten Würzburger Wein und drei Seidel Malvasier verwendet.

63. *Wie man die Zerena machen soll*

Laßt zwei Pfund Mandeln zerstoßen. Man soll die Mandeln in kaltem Brunnenwasser weichen lassen und dann abziehen – sie werden schön weiß – und mit Brunnenwasser waschen, danach mit einem schönen weißen Tuch abtrocknen. Danach zerstoßt sie so klein wie möglich, und wenn sie anfangen ölig zu werden, gebt Rosenwasser dazu, bis sie nicht mehr ölig werden. Danach, wenn sie sehr gut zerstoßen sind, tut sie in eine Schüssel. Zuvor nehmt zwei Maß Wasser, Brunnenwasser, tut es in einen Topf, tut acht Lot gute Hausenblase hinein, laßt es um nicht ganz ein Seidel einkochen, dann werdet ihr genau se-

mer oder minder dar[18]einthon, darnach die haúſenblater gút jſt, nempt ain ſaúber herin thúch, thent denn mandel darein vnnd treiben jn mit dem vorgemelten waſſer dúrch / darnach nempt den wexin model vnd leget jn ain weil jn ain kalt waſſer vnnd weſchet jn ſaúber / mit ainem lindin weiſen diechlin, darnach dricknen jn ſauber mit ainem ſaubern dúch / das er gar nit naſß ſeý, nim darnach ain ſieſß mandelell, nim ain federlin vnnd beſtreichs jnwendig an allen ecklen gantz woll / das der model deſt lieber laſß, thú darnach das blechin ding jn model vnnd hab gut acht / das es jn die mit dareinkom / thú den model zú vnnd vermach jn an erttern woll mit mandel / wan man hineingieſß, nit heraúsrinn / nempt darnach ain groben ſpaget vnnd bind den model ſtarck zú, ſetz jn hernach jn ain metzen mell, vnnd dass angeſicht vnnden ſeý / vnnd ſetz jn fein geradt jns mel, thú darnach den dúrchtribnen mandel jn ainer meſſine pfannen jber vnnd laſß ſieden vngefarlich wie 2 or, thús darnach herdan vnnd laſß kalten / das es nún laú ſeý, man ſols gar nit hais darangieſſen, aúch nit zú kalt / das es eben recht ſeý, laſß es jber nacht ſten, am morgen thús fein heraús, thú ſchon, das dús nit erprecheſt, laſß dirs darnach ain bildtſchnitzer oder ain maller vergúlden vnnd zúbraiten, darnach ſetz jn ain ſchiſſel vnnd thu ain mandelmilch daran, ſo haſt ain ſchenß geſchaúe eſſen.

64. Ain baſteten von fiſchen, forchine, karpffen, ſelbling, brexine zú machen

Thiet den fiſch aúff vnnd thiet das jngewaidt heraús / vnnd ſchneidt ſchnitz jberzwerch darein, laſß den fiſch ſonſt gantz, nim pfeffer, jmber, miſch woll dúrchainander, vnnd ain wenig negellen, vnnd ſaltz den fiſch jnnen vnnd aúſſen

hen, ob es ausreichend angedickt ist. Ihr könnt mehr oder weniger hineintun, je nachdem wie gut die Hausenblase ist. Nehmt ein sauberes grobfaseriges Tuch, tut die Mandelmasse hinein und passiert sie mit dem oben genannten Wasser durch. Danach nehmt den Wachsmodel und legt ihn eine Weile in kaltes Wasser und wascht ihn sauber mit einem weichen weißen Tüchlein. Danach trocknet ihn ordentlich mit einem sauberen Tuch ab, so daß er überhaupt nicht mehr naß ist. Nimm danach süßes Mandelöl, nimm eine kleine Feder und bestreiche ihn innen in allen Eckchen sehr sorgfältig, damit der Model sich umso besser löst, tu danach das Blechding in den Model und achte gut darauf, daß es in die Mitte hineinkommt. Mach den Model zu und verklebe ihn an den Rändern gut mit Mandelmasse, daß nichts herausrinnt, wenn man etwas hineingießt. Nehmt danach groben Bindfaden und binde den Model fest zu. Setze ihn danach in eine Metze Mehl, so daß die Vorderseite unten ist, und setze ihn schön gerade ins Mehl. Tu danach die durchpassierten Mandeln in einer Messingpfanne über das Feuer und laß sie ungefähr so lange wie Eier kochen, tu sie danach von dort weg und laß sie erkalten, so daß sie dann lauwarm sind. Man soll sie nicht zu heiß hineingießen, auch nicht zu kalt, sondern so, daß es eben recht ist. Laß es über Nacht stehen, am Morgen tu es schön heraus. Tu es sorgfältig, damit du es nicht zerbrichst. Laß es dir danach von einem Bildschnitzer oder einem Maler vergolden und herrichten. Danach setze es in eine Schüssel und tu Mandelmilch daran, dann hast du ein schönes Schauessen.

64. *Eine Fischpastete – von Forellen, Karpfen, Selblingen, Brachsen – machen*

Öffnet den Fisch und tut die Eingeweide heraus und schneidet Schlitze schräg hinein. Laß den Fisch sonst ganz, nimm Pfeffer und Ingwer, mische es gut durcheinander, und wenig Nelken, und salze den Fisch innen und außen gut. Nehmt But-

woll, nempt ain pútterſchmaltz oder ſonſt ain ſchmaltz vnnd thú es jnnen jn den fiſch vnnd aúſen daraúf, mach die paſteý wie den fiſch vnnd laſß bachen.

65. Den taig zú der paſteten

Nempt ain rúgin mell, darnach der fiſch groſß jſt, darnach nempt vnnd thiet ain waſſer, vngeferlich anderhalb maſß, jn ain pfannen vnnd ain gúten vierdúng ſchmaltz darein vnnd laſt es mittainander ſieden, thiet das mell aúff den diſch vnnd ſchitt das obgemelt ſchmaltzwaſſer das feſteſt darúon herab, bis es ain gúter herter taig wirt, mieſt jn woll arbaiten, das er gút vnnd zech wirt, darnach macht 2 taill daraúſß / erſtlich das vnnder, welglen es, wie groſß der fiſch jſt, darnach legt den fiſch aúff den boden vnnd welglet den andern obern boden aúch ſo brait vnd thiet jn jber den fiſch vnnd formierts wie den fiſch, macht aúch floſſen daran vnnd nempt eiſſellen darzú vnnd macht dem tog ſchieben, aúch aúgen vnnd als wie es ain fiſch hat, vnnd thiets jn bachoffen vnnd beſtreichſt mit ainem aý, ſo habt jr ain fiſchpaſteten.

66. Ain paſteten von wilbret

Nempt ain faiſtin von ainem ochſen vnd hack ſý klain, vnnd ain roſmarin, er ſeý gren oder tir, haſtú kain, so nim ain maſeron oder ain enis oder ſalúen, als vil dú wilt / hacks klain vnnderainander, thú darein negellen / pffeffer, jmber, ſaltz, als vill dú wilt / geúß ain halbe maſß weins daran / das wilbret múß man vor erwellen, vnnd mach ain aúfgeſetzten baſteten jn maſß wie die paſten von kelberin fleſch vnnd laſß bachen, gibs warm, dergleichen mag man lembraten aúch alſo ainmachen.

terschmalz oder ein anderes Schmalz und tu es in den Fisch hinein und außen darauf. Mache die Pastete so wie den Fisch und laß sie backen.

65. *Der Teig für die Pastete*

Nehmt Roggenmehl, je nachdem wie groß der Fisch ist, soviel nehmt, und tut Wasser, ungefähr anderthalb Maß, in eine Pfanne und einen guten Vierdung Schmalz hinein und laßt es miteinander kochen, tut das Mehl auf den Tisch und schütte das festeste von dem oben genannten Schmalzwasser darauf, bis es ein guter, fester Teig wird. Ihr müßt ihn gut kneten, damit er gut und zäh wird. Danach macht zwei Teile daraus, zuerst den unteren: Rollt ihn so groß aus, wie der Fisch ist. Danach legt den Fisch auf den Boden und rollt den anderen oberen Boden auch so breit aus und tut ihn über den Fisch und formt ihn wie den Fisch. Macht auch Flossen daran und nehmt kleine Eisen dazu und macht dem Teig Schuppen, auch Augen und alles, wie es ein Fisch hat. Und tut ihn in den Backofen und bestreicht ihn mit einem Ei. Dann habt ihr eine Fischpastete.

66. *Eine Wildpastete*

Nehmt Ochsenfett – und hacke es klein – und Rosmarin, der frisch oder getrocknet sein kann. Wenn du keinen hast, dann nimm Majoran oder Anis oder Salbei, soviel du willst. Hacke es miteinander klein, tu Nelken, Pfeffer, Ingwer und Salz hinein, soviel du willst, gieße ein halbes Maß Wein daran. Das Wildfleisch muß man vorher kochen. Und mache eine geformte Pastete in der Art wie die Kalbfleischpastete und laß sie backen, reiche sie warm. Auf diese Weise kann man auch Lendenbraten einmachen.

67. Ain paſteten von wilbret

So nempt von ainem hirſch den hindern ſchlegel vnnd thaitt jn zú 3 baſten, das bainig jſt darnach gút zú wilbretſúpen, laſt darnach die 3 ſtúck zú der paſtetten geherent ain gúten ſúdt thon / darnach thiets heraús vnnd legts aúff ain teller oder jn ain múlter vnnd ſaltzts vnnd pfefferens woll vnnd landt ain nacht alſo darin ligen / darnach macht ain taig von rúgem mell an, erſtlich ſchit vngefarlich ain fierling mell aúff den diſch vnnd thiet jn ain pfannen vngeferlich 3 ſeidlen waſſer / vnnd ain pfúnd ſchmaltz vnd landt es anainander ergan vnnd machen es ſieden vnnd ſchittens darnach an das mel, bis es gnúg jſt / vnnd macht nún ain ſtarcken taig vnnd arbait jn woll, nempt darnach ain wenig taig daruon, vngefarlich den dritten tail, vnnd welglet 2 bletz, jn maſſen jr baſtetten machen mieſſen oder wellen, darnach thiet das wilbret aúff den vnndern blatz vnnd diet darnach den andern blatz obenaúff vnnd formierents, wie jrs geren haben welt, [20] darnach nempt ain beutel vnnd beſtreicht vnnden den taig an dem ort, trúckt darnach den andern taig daraúff, damit das nichts heraúsrin / machts darnach mit den eiſſellen vnnd zwicklens, wie jrs geren habt, vnnd ſchiechts jn offen.

68. Ain baſteten von kittine zú machen

Schelt die kittine vnnd holdert die pútzen rain ſaúber heraús mit ainem eiſſelin, bacht ſý jn ainem ſchmaltz / darnach filt die kittine mit weinberlach, zúcker, zimerrerlach, negellen, darnach nempt das marck von ainem oxen oder ain nierenfaiſtin hackt klain oder ain abſcheffet, das faiſt von ainem fleſch /vnnd thiet daran gúten malúaſier oder rainfal, zúcker, rerlach, negellen, wie eúch gút dúnckt, den taig zú der paſteten fint jr no [*61*], wie jr jn machen ſolt.

67. *Eine Wildpastete*

Dann nehmt den Hinterschlegel von einem Hirsch und zerteilt ihn für drei Pasteten, die Knochen sind danach gut für eine Wildsuppe. Laßt dann die drei Stücke, die zu der Pastete gehören, gut aufkochen, danach tut sie heraus und legt sie auf einen Teller oder in einen Trog und salzt und pfeffert sie gut und laßt sie so eine Nacht darin liegen. Danach macht einen Teig aus Roggenmehl an. Zuerst schütte ungefähr einen Vierling Mehl auf den Tisch und tut in eine Pfanne ungefähr drei Seidel Wasser und ein Pfund Schmalz und laßt es miteinander zergehen und bringt es zum Kochen und schüttet es danach an das Mehl, bis es genug ist, und macht dann einen kräftigen Teig und knetet ihn gut. Nehmt danach etwas Teig weg, ungefähr ein Drittel, und rollt zwei Fladen aus, je nachdem wieviel Pasteten ihr machen müßt oder wollt. Danach tut das Wildfleisch auf den unteren Fladen und tut danach den anderen Fladen darauf und formt ihn, wie ihr es gern haben wollt. Danach nehmt einen Beutel und bestreicht den unteren Teig am Rand. Drückt danach den anderen Teig darauf, damit nichts herausrinnt, bearbeitet es danach mit den kleinen Eisen und kerbt es ein, wie ihr es gern mögt, und schiebt es in den Ofen.

68. *Eine Quittenpastete machen*

Schält die Quitten – und stecht die Kerngehäuse mit einem kleinen Eisen schön sauber aus –, backt sie in Schmalz. Danach füllt die Quitten mit Weinbeeren, Zucker, Zimt und Nelken. Danach nehmt Ochsenmark oder kleingehacktes Nierenfett oder abgeschöpftes Fett von irgendwelchem Fleisch und tut guten Malvasier oder Reinfal daran, Zucker, Zimt und Nelken, wie es euch gut scheint. Wie ihr den Teig zu der Pastete machen sollt, findet ihr Nr. [61].

69. Ain paſteten von ainem kaponer

Erſtlich fideren den kaponer ab vnnd landt jn ain ſúdt thon, darnach nempt jn heraús vnnd nempt das bainlin von dem húpfhaintzlin darúon / vnnd hackt ain oxenfaiſtin klain / vnnd thiet die faiſtin jn ain ſchiſſel, thiet daran ain achtailin gúten wein, ain gúte taíl magere fleſchbrie, pfeffer, jmber, negellen, ain wenig geriben múſcatblie / 2 geſchinten zittran oder lemoin ſend aúch gút / hernach macht ain langleten paſteten aúfgeſetzt, wie jr den taig machen ſolt, ſint jr no [*61*] / desgleichen múgt jr hener, teúblachvogel vnnd allerlaý gefigel jn ain baſtetten machen.

70. Ain torten von pflamen, ſý ſeýen dir oder gren

Laſt ſý vor ſieden jn ainem wein vnd treibs dúrch vnnd nim air, zimerrerlach, zúcker, laß bachen den taig zú der torten, hept man alſo an, man nimpt 2 air vnnd erklopffts, darnach riert ain mel daran, bis es dich wirt, ſchit jn darnach aúff den diſch vnnd arbait jn woll, bis er recht wirt, hernach nempt ain wenig mer dan den halbtail vom taig vnnd welglet ain blatz, ſo brait jr die torten haben welt, hernach ſchit die pflamen daraúff vnnd welglet [21] hernach den andern blatz vnnd zerſchneit jn, wie jr jn geren haben welt, vnnd thiets oben jber die torten vnnd zwicklens woll zúſamen vnnd laſts bachen, alſo macht man all tortentaig.

71. Ain andere torten von grenen pflamen

Thiet die ſtain ſaúber heraúſß vnnd ſchneits jn der mit aúff vnnd macht die torten vnnd ſet zúcker vnnd rerlach an boden vnnd legt darnach die pflamen aúfs allernechſt zúſamen vnnd thiet wider zúcker vnnd rerlach daraúff, thiet auch ain wenig pútter daraúf, macht darnach den dortentaig jn maſß, wie er verzaichnet jſt no [*70*].

69. *Eine Pastete von einem Kapaun*

Zuerst rupft den Kapaun und laßt ihn aufkochen, danach nehmt ihn heraus und nehmt das Brustbeinknöchelchen weg und hackt Ochsenfett klein und tut das Fett in eine Schüssel. Tut ein Achtel guten Wein daran, ein gutes Teil magere Fleischbrühe, Pfeffer, Ingwer, Nelken und etwas geriebene Muskatblüte. Zwei geschälte Zitronen oder Limonen sind auch gut. Danach macht eine länglich geformte Pastete. Wie ihr den Teig machen sollt, findet ihr Nr. [61]. Genauso könnt ihr Hühner, Täubchen und allerlei Geflügel als Pastete machen.

70. *Eine Torte mit Pflaumen, sie können getrocknet oder frisch sein*

Laßt sie zuvor in Wein kochen und passiere sie durch und nimm Eier, Zimt und Zucker. Laß den Teig für die Torte backen. Das fängt man folgendermaßen an: Man nimmt zwei Eier und verschlägt sie. Danach rührt Mehl daran, bis der Teig dick wird. Schütte ihn danach auf den Tisch und knete ihn gut, bis er richtig wird. Danach nehmt etwas mehr als die Hälfte des Teigs und rollt einen Fladen aus, so breit, wie ihr die Torte haben wollt. Danach schütte die Pflaumen darauf und rollt danach den anderen Fladen aus und zerschneide ihn, wie ihr ihn gern haben wollt, und tut ihn oben über die Torte und drückt es gut zusammen und laßt es backen. So macht man jeden Tortenteig.

71. *Eine andere Torte mit frischen Pflaumen*

Tut die Steine sauber heraus und schneide die Pflaumen in der Mitte auf und macht die Torte und streut Zucker und Zimt auf den Boden und legt danach die Pflaumen so eng wie möglich zusammen und tut wieder Zucker und Zimt darauf. Tut auch etwas Butter darauf. Macht danach den Tortenteig in der Weise, wie er Nr. [70] verzeichnet ist.

72. Ain torten von amelberen, kerſen, weiſße eipersberlen

Thút die ſtain heraús vnnd nim vill zúcker / vnnd pú-
terſchmaltz vnnd ain wenig jmber vnnd laſß bachen nit gar
ain halbe ſtúnd, wiltú geren, ſo nim rerlach vnnd kain jmber
/ vnnd ain geriben ſemel reſt vor jn ainem ſchmaltz vnnd
thús an die weixlen, amelber vnd kerß vnnd mach darnach
neben bedenlach, fein hoch wie zú den paſteten, vnnd
ſchneid brait ſchniten an boden von ſemlen vnnd thú die
ſtain heraús, thút púterschmaltz oder ſúnſt ain ſchmaltz dar-
an / den boden zú der torten macht jn maſſen no [*70*].

73. Ain birentorten

Jtem nim biren vnd ſchels vnnd ſchneid dinne fledlen /
nim ain marck von ainem oxen, zimerrerlach, zúcker, wein-
berlach vnnd laſß bachen / haſt dú kain marckt, ſo nim bú-
ter oder ſonſt ain ſchmaltz.

74. Ain torten von epfflen

Schelt die epffel vnnd thiet die bútzen ſaúber heraús vnnd
hackt klain, thiet 3 oder 4 airtetter darúnder vnnd ain pú-
terſchmaltz laſß jn ainem pfendlin zergen vnnd geúſß an die
epffel vnnd thú rerlach, zúcker, jmber darein vnnd laſß ba-
chen, reſts vor jn ainem ſchmaltz, ee dús hackeſt.

75. Ain andere torten von epfflen

[22] Schelt die epffel, ſchneidts vnnd reſt ſý, thiet die pút-
zen ſaúber heraús, hackts klain vor vnnd thiet ain marck
darein von ainem oxen vnnd geriben ſemelmel, rierts woll
vnnderainander, riet aúch rerlach, zúcker vnnd weinberlach
darein vnnd laſßs bachen.

72. *Eine Torte mit Amarellen, Kirschen und weißen Johannisbeeren*

Tut die Steine heraus und nimm viel Zucker und Butterschmalz und etwas Ingwer und laß es nicht ganz eine halbe Stunde backen. Wenn du gern willst, dann nimm Zimt und keinen Ingwer. Und röste eine geriebene Semmel erst in Schmalz und tu sie an die Weichseln, Amarellen und Kirschen und mache danach nebenbei kleine Böden, schön hoch wie für die Pasteten, und schneide breite Semmelschnitten auf den Boden und tu die Steine heraus. Tut Butterschmalz oder ein anderes Schmalz daran. Den Boden zu der Torte macht wie bei Nr. [70].

73. *Eine Birnentorte*

Nimm Birnen und schäle sie und schneide dünne Streifchen, nimm Ochsenmark, Zimt, Zucker und Weinbeeren und laß es backen. Wenn du kein Mark hast, dann nimm Butter oder ein anderes Fett.

74. *Eine Apfeltorte*

Schält die Äpfel – und tut die Kerngehäuse sauber heraus – und hackt sie klein, tut drei oder vier Eidotter darunter und laß Butterschmalz in einem Pfännchen zergehen und gieße es an die Äpfel und tu Zimt, Zucker und Ingwer daran und laß sie backen. Röste sie vorher in Schmalz, ehe du sie hackst.

75. *Eine andere Apfeltorte*

Schält die Äpfel, schneide sie und röste sie, – tut die Kerngehäuse sauber heraus –. Hackt sie vorher klein und tut Ochsenmark daran und geriebenes Semmelmehl. Rührt es gut durcheinander, rührt auch Zimt, Zucker und Weinbeeren hinein und laß es backen.

76. Ain torten von mandel

Schelt den mandel, ſtoſt jn gar klain vnnd treibs dúrch ain kúpfferin ſeichin, nempt ain milchram oder ain ſieſſe milch, nempt 5 oder 6 ordetter vnnd laſts bachen, welt jr geren ain roſſennwaſſer darúnderthon, das múgt jr thon oder nit.

77. Ain dorten von ainer leber

Leber nempt von ainem kalb oder lamm, ſeúds, bis ſý lind wirt, nempt ain fleſchbrie, die faiſt jſt, hackt aúch die leber klain vnnd thiet ſaltz, jmber vnnd pfeffer vnnd lats bachen.

78. Ain ortorten

So nempt 8 air, klopffts woll, nempt ain mas milch, laſß ſieden jn ainer pfanen vnd thú die air darein vnnd riers vmb, bis dick wirt, vnnd laſß kalt werden, das / das waſſer woll darúonkom, nempt zúcker vnnd ain wenig púter daran, wan jr welt, múgt jr woll ain geſtoſſen mandel aúch daranthon vnnd ain roſſenwaſſer, vnnd laſts bachen /.

79. Ain dorten von epfflen

Schelt die epffel ſaúber vnnd thiet die bútzen heraús, hackts klain vnd reſts jm ſchmaltz, thiet weinberlach, zúcker vnnd rerlach daran vnnd laſts bachen.

80. Ain torten von biren

Schneit aús ainer biren 8 oder 12 ſchnitzlach, darnach die bir groſß jſt, reſts jn ainem ſchmaltz, nims darnach vnnd legs aúf die torten fein vmber / vnnd ſee vnden vnnd oben zúcker, rerlach, negellen, weinberlach vnnd laſß bachen.

76. *Eine Mandeltorte*

Schält die Mandeln, stoßt sie ganz klein und passiert sie durch ein Kupfersieb. Nehmt Sahne oder süße Milch, nehmt fünf oder sechs Eidotter und laßt es backen. Wenn ihr gern Rosenwasser daruntermischen wollt, das könnt ihr tun oder auch nicht.

77. *Eine Lebertorte*

Nehmt Leber von einem Kalb oder Lamm, kocht sie, bis sie weich wird, nehmt Fleischbrühe, die fett ist, hackt die Leber auch klein und tut Salz, Ingwer und Pfeffer dazu und laßt es backen.

78. *Eine Eiertorte*

Dann nehmt acht Eier, verschlagt sie gut und nehmt ein Maß Milch. Laß sie in einer Pfanne kochen und tu die Eier hinein und rühre es um, bis es dick wird, und laß es kalt werden, damit das Wasser gut austritt. Gebt Zucker und etwas Butter daran. Wenn ihr wollt, könnt ihr gut auch gestoßene Mandeln darantun und Rosenwasser. Und laßt es backen!

79. *Eine Apfeltorte*

Schält die Äpfel sauber – und tut die Kerngehäuse heraus –, hackt sie klein und röste sie in Schmalz, tut Weinbeeren, Zukker und Zimt daran und laßt es backen.

80. *Eine Birnentorte*

Schneide aus einer Birne acht oder zwölf Schnitze, je nachdem wie groß die Birne ist, röste sie in Schmalz, nimm sie danach und lege sie schön im Kreis auf die Torte und bestreue sie unten und oben mit Zucker, Zimt, Nelken und Weinbeeren und laß es backen.

81. Ain torten von mandel

Nempt die mandel vnnd ſtoſts aúff das klaineſt, roſſenwaſſer darúnder, darnach thiet es jn ain beckellin vnnd thiet airclar darein, bis jr maint, das es gnúg ſeý, vnnd ain leffel voll ram, darnach ſtreicht jn aúff vnnd bacht jn.

82. [23] Ain baches dúrch die spritzen

So nempt ain ſeidlin milch vnnd laſß ſieden vnnd nim ſchens mell, als welleſt briete kiechlen bachen, vnnd nim 6 oder 8 air vnnd ſchlag ains nach dem andern darein, bis der taig fein lind wirt, vnnd thús jn die ſpritzen vnnd bachs fein langſam.

83. Wiltú gúte ſackkiechlen bachen

So nempt ain mel vnnd ſchlagt air darein, als vil jr welt / vnnd nim milch darzú / als vill dú air nimpſt, ſo nim ain halbe airſchalen voll milch, thús darein vnnd riers woll vnnderainander / vnd ſaltz das mell vnnd laſß ain ſchmaltz jn ainer pfannen zergen vnnd geúſß den taig jn die pfannen vnnd laſts aúf ainem glietlin fein drúcken werden vnnd ſchneit dan fein brot ſchnitz vnnd laſß bachen.

84. Wiltú feſſer bachen

So laſt ain milch ſieden vnnd rier mell vnnd ſchmaltz jn die milch vnnd riers woll jn der pfanen vmb, bis der taig fein trúcken wirt / bren jn nit zú hart / darnach thú jn heraús vnnd brock jn klain, bis er kalt wirt, darnach ſchlag air darein vnnd laſß jn fein ſtarck bleiben, darnach mach feine ſtritzellach, ſo ſend ſý gemacht.

81. *Eine Mandeltorte*

Nehmt die Mandeln und zerstoßt sie so klein wie möglich, darunter Rosenwasser. Danach tut sie in ein Schüsselchen und tut Eiweiß dazu, bis ihr glaubt, daß es genug ist, und einen Löffel voll Rahm. Danach streicht die Mandelmasse auf und backt sie.

82. *Spritzgebackenes*

Dann nehmt ein Seidel Milch und laß sie kochen und nimm Weizenmehl, als ob du gebrühte Küchlein backen wolltest, und nimm sechs oder acht Eier und schlage eins nach dem andern hinein, bis der Teig schön weich wird, und tu es in die Spritze und backe es schön langsam.

83. *Willst du gute Sackküchlein backen*

Dann nehmt Mehl und schlagt Eier hinein, soviel ihr wollt, und nimm Milch dazu. Für jedes Ei, das du nimmst, nimm je eine halbe Eierschale voll Milch, tu sie hinein und rühre es gut durcheinander und salze das Mehl und laß Schmalz in einer Pfanne zergehen und gieße den Teig in die Pfanne und laßt ihn auf kleiner Glut schön trocken werden und schneide dann schöne breite Schnitze und laß sie backen.

84. *Willst du Fässer backen*

Dann laßt Milch kochen und rühre Mehl und Schmalz in die Milch und rühre es in der Pfanne gut um, bis der Teig schön trocken wird, bräune ihn nicht zu stark. Danach tu ihn heraus und zerbröckle ihn, bis er kalt wird. Danach schlage Eier hinein und laß ihn schön fest bleiben. Danach mache schöne kleine wulstförmige Portionen, dann sind sie fertig.

85. Wiltú gúte groſſe kiechlen bachen wie die ſemlen /

So nim ain milch, laſß ſieden, thu 2 brecklen ſchmaltz darein / vnnd saltz aúch darein / vnnd ain trepfflin waſſer aúch darein, rier mell darein, ain leffel oder '2', darnach dú vill machen wilt, mach den taig fein drúcken jn der pfanen / thú jn jn ain beckin, ſchlag air darein, bis dú mainſt, das er recht ſeý, nim darnach ain fein eiſſin leffellin vnnd thú es darmit jn die pfanen, laſß langſam bachen, ſo ſend ſý brait / leg die air jn ain warm waſſer.

86. Wiltú gúte brente streiblach bachen

So laſß ain waſſer ſieden vnnd geúß das an das mel, riers woll vnnderainander / ſchlag air darein vnnd saltz das, nim ain ſtreiblentrachterlin, des ain groſß loch hab wie ain finger, vnnd bach ſý dardúrch, das der taig warm ſeý /.

87. [24] Ain torten von biren zú machen /

So nim die biren vnnd ſchel die vnnd thú die pútzen ſaúber heraús / vnnd thailt die biren jn 2 tail vnnd ſchneit ſchnitz darein, als brait die biren jſt / vnnd schwings jn dinem ſchenem mel vmb / darnach laſß ain ſchmaltz woll haiſß werden vnnd reſts darin, bis ain wenig braún wirt, darnach mach das bedenlin vnnd legs daraúff / nach zemen / nim zúcker, rerlach, weinberlach vnnderainander vnnd ſtres an boden vnnd oben darvmber / laß ain weil bachen / darnach nim ain maluaſier, thú zúcker darein, zimerrerlach, laß anainander ſieden / geúß daraúf vmber vnnd laſß ain wenig bachen.

85. *Willst du gute große Küchlein wie Semmeln backen*

Dann nimm Milch, laß sie kochen, tu zwei Bröckchen Schmalz hinein und auch Salz hinein und auch ein Tröpfchen Wasser hinein, rühre ein oder zwei Löffel Mehl hinein, je nachdem wieviel du machen willst, mache den Teig in der Pfanne schön trocken, tu ihn in eine Schüssel, schlage Eier hinein, bis du glaubst, daß er richtig ist, nimm danach ein kleines eisernes Löffelchen und tu die Küchlein damit in die Pfanne, laß sie langsam backen, dann sind sie fertig. Lege die Eier in warmes Wasser.

86. *Willst du gute gebrannte Strauben backen*

Dann laß Wasser kochen und gieße es an das Mehl, rühre es gut durcheinander, schlage Eier hinein und salze es, nimm einen kleinen Straubentrichter, der ein Loch so groß wie ein Finger haben soll, und laß den Teig durchlaufen und backe die Strauben. Der Teig soll warm sein.

87. *Eine Birnentorte machen*

Dann nimm die Birnen und schäle sie und tu die Kerngehäuse ordentlich heraus und teilt die Birnen in zwei Teile und schneide Schnitze hinein, so breit wie die Birne ist, und wende sie in wenig Weizenmehl. Danach laß Schmalz gut heiß werden und röste sie darin, bis sie etwas braun werden, danach mache den Boden und lege sie darauf, nahe zusammen. Nimm Zucker, Zimt und Weinbeeren gemischt und streue das auf den Boden und oben darüber, laß es eine Weile backen. Danach nimm Malvasier, tu Zucker hinein und Zimt, laß es miteinander kochen, gieße es darüber und laß es kurze Zeit backen.

88. Ain baches jber die medel

Nim acht air vnnd klopfs woll / vnd ſchits jn ain ſeichin vnnd treibs dúrch, thú ain wein ain wenig daran, das es fein dúrchgang / das der vogel heraúskom, darnach rier mel dar-
ein, bis dú mainſt, das es recht ſeý / mach den taig nit zú dick / dúnck den model fein hefflich ein vnnd laſß bachen, ſo jſts recht, ſaltz jn die air.

89. Ain erbertorten zú machen

Mach das bedellin vnnd laß erſtarcken jn der tortenpfanen / darnach nim die erber vnnd legs daraúf vmber aúfs allernechſt zúſamen, darnach zúckeres woll aúfs allerbaſt, laß
darnach ain klain weil bachen, geúß ain malúaſier daraúf vmber vnnd laß ain weil bachen, ſo jſt er gemacht.

90. Jtem wiltú hener jn ain kepffleten ſallat machen

So nim ain haffen vnnd leg ain handfol ſallat vnnd leg ain hienlin daraúff / wider ain handvoll ſallat vnd ain hienlin daraúf vnnd alſo fortan, nim darnach ain gúte fleſchbrie, die
faiſt ſeý, vnnd thú ain gúten brocken búter darein vnnd ſaltz vnnd ſeuds, bis ſý genúg geſotten jſt, thú ain wenig múſcatblie daran, man múß aúch ain kepfleten ſalat nemen vnnd jn vor ſaúber weſchen, ſo jſts berait.

91. Jttem ain andere paſteten von wilbret

Nim das wilbret vnnd erwels vnnd ſpicks woll, ſaltz vnnd pfeffers woll, ſúnſt kain gewirtz daran, vnnd mach den taig wie [25] ſonſt zú ainer baſteten, aber mach kain haffen zú
dem wilbret / mach ain broten fladen vnnd legs daraúff

88. *Ein Gebäck auf Modeln*

Nimm acht Eier und verschlage sie gut und schütte sie in ein Sieb und passiere sie durch, tu ein wenig Wein dazu, damit es schön durchgeht, damit der Keimfleck zurückbleibt. Danach rühre Mehl hinein, bis du glaubst, daß es richtig ist. Mache den Teig nicht zu dick. Tauche den Model recht kunstvoll ein und laß es backen, dann ist es richtig. Gib Salz an die Eier.

89. *Eine Erdbeertorte machen*

Mache den Boden und laß ihn in der Tortenpfanne fest werden. Danach nimm die Erdbeeren und lege sie so eng wie möglich kreisförmig darauf, danach zuckere sie besonders gut. Laß es danach eine kleine Weile backen, gieße Malvasier darüber und laß es eine Weile backen, dann ist es fertig.

90. *Willst du Hühner auf Kopfsalat machen*

Dann nimm einen Topf und lege eine Handvoll Salat hinein und lege ein Hühnchen darauf, wieder eine Handvoll Salat und ein Hühnchen darauf und so fort. Nimm danach gute Fleischbrühe, die fett sein soll, und tu einen guten Brocken Butter hinein und salze und koche sie, bis sie genug gekocht hat. Tu etwas Muskatblüte daran. Man muß im übrigen Kopfsalat nehmen und ihn vorher sauber waschen, dann ist es fertig.

91. *Eine andere Wildpastete*

Nimm das Wildfleisch und koche es und spicke es gut, salze und pfeffere es gut. Sonst kommt kein Gewürz daran. Und mache den Teig wie sonst auch für eine Pastete, mache aber für das Wildfleisch keine Pastetenform aus dem Teig, sondern

vnnd jberſchlags wie ain krapfen vnnd mach ain feins krentzlin vmber vnnd laſß bachen vnnd thú ain wenig ain ſchmaltz darein, die jſt peſſer kalt dan warm.

92. Wiltú bomerantzen jn honig ainmachen

So nim die ſchelffen vnnd ſchneid das weiſß darúon vnnd waichs jn ainem weinn 3 tag, darnach thús heraús vnnd laſß ain honig ſieden vnnd verfaim es ſaúber vnnd thúo es daran / vnnd machs jn ain grene bix vnnd laſß ain weil ſtan, so werdens gút.

93. Wiltú ain weinpertorten machen

Nim die weinber vnnd die ziwiben aúch darúnder /nims alſo gantz, thúo zúcker daran vnnd zimerrerlach vnnd ſchwings woll vmb vnnd thúo es aúf ain bedellin / laß ain klain weil bachen / darnach thúo ain wenig ain malúaſier daran vnnd laſß noch ain weil bachen, ſo iſt es gemacht, wan dú die weinber jn torten thon wilt, ſo thús for jn ain pfannenn vnnd thúo nichts daran, weder wein noch waſſer, vnnd reſt ſý woll darin herúmber, ſo geſchwelens fein aúff, darnach thús erſt jn torten, wie dú ſý haben wilt.

94. Ain gút mandelmúſß zú machen

Nim die mandel vnnd ſtoſs aúf das kleneſt ſo dú kanſt, darnach nim die mandel vnnd reibs, bis ſý glat werden, vnnd rier ain wenig pútter darein / vnnd ain gút tail roſſenwaſſer, bis dú mainſt, das es recht ſeye an der dicke, thús jn ain ſchiſſel vnnd laſß darin bleiben vnnd ſetz kalt fúr, thú zúcker darein, ſo jſt es berait.

mache einen breiten Fladen und lege es darauf und schlage ihn darüber wie bei einem Krapfen und mache ein schönes Kränzchen darum und laß es backen und tu etwas Schmalz hinein. Diese Pastete ist kalt besser als warm.

92. *Willst du Pomeranzen in Honig einmachen*

Dann nimm die Schalen und schneide das Weiße weg und weiche sie drei Tage in Wein ein, danach tu sie heraus und bringe Honig zum Kochen und schäume ihn ordentlich ab und tu ihn daran und gib sie in eine Büchse aus frischem Holz und laß sie eine Weile stehen, dann werden sie gut.

93. *Willst du eine Weinbeertorte machen*

Nimm die Weinbeeren und daruntergemischt auch die Zibeben. Nimm sie unzerkleinert, tu Zucker daran und Zimt und schüttle es gut durcheinander und tu es auf einen kleinen Boden. Laß es eine kleine Weile backen. Dann tu etwas Malvasier daran und laß es noch eine Weile backen, dann ist es fertig. Wenn du die Weinbeeren auf die Torte tun willst, dann tu sie vorher in eine Pfanne und tu nichts daran, weder Wein noch Wasser, und röste sie unter Umherbewegen gut darin, dann schwellen sie schön auf. Erst danach tu sie auf die Torte, wie du sie haben willst.

94. *Ein gutes Mandelmus machen*

Nimm die Mandeln und stoße sie so klein du kannst. Danach nimm die Mandeln und zerreibe sie, bis sie glatt werden und rühre ein wenig Butter hinein und reichlich Rosenwasser, bis du glaubst, daß die Dicke so recht ist. Tu es in eine Schüssel und laß es darin und serviere es kalt. Tu Zucker hinein, dann ist es fertig.

95. Wiltú gúte hollekrepfflen bachen

Nim ain gúts ſchens mell nach dem allerpeſten vnnd geúß ain ſeidlin ram darein, kalt, vnnd ſchlag air darein .6.7.8, dar dú fill machen wilt, vnnd wirck den taig woll aús nach dem allerpeſten vnnd welglen fein tinn, darnach bachs, ſo laffen aúf wie die kiſſellen, vnnd jnnen den taig, ſo ſend ſý berait.

96. Wiltú keſßkiechlen bachen

[26] So reib ain gar gúten keſß barmiſan, thú ain geriben ſemelbrot darein, bis er gar tick wirt, darnach ſchlag air darain, bis es ain feins taiglin wirt, darnach mach rúnde kigellen wie die briete kiechlen jn derſelben greſſin vnd laſß langſam bachen, ſo ſend ſý gemacht.

97. Wiltú hennenkiechlen bachenn /

So nim das hennenfleſch vnnd laſß vor ſieden, darnach hacks klain vnnd thú ain geriben ſemel daran vnnd air daran, bis dú mainſt / das es ain feins dicks taiglin ſeý, darnach mach feine rúnde kigellen / vnnd laſß bachen gar lanckſam vnnd ſaltzs.

98. Wiltú ain paſteten von klaine fegellen machen /

Nim die fegellen allſo raich vnnd nim ain gelegt fegellen vnnd ain geleg ſpecklen, bis die paſteten voll wirt, vnnd ain wenig weinper aúch darein, vnnd laſß ain wenig bachen / vnnd thúo ain klains trepfflin gúten wein daran / ſo jſt es gemacht, haſt aber kain friſchen putter, nim ain faiſtin von ainem oxen.

95. *Willst du gute Hohlkrapfen backen*

Nimm gutes Weizenmehl vom allerbesten und gieße ein Seidel kalten Rahm daran und schlage Eier hinein, sechs, sieben, acht, je nachdem wieviel du machen willst, und knete den Teig so sorgfältig wie möglich und rolle ihn schön dünn aus. Danach backe die Krapfen, auch innen den Teig, dann gehen sie auf wie kleine Kissen, dann sind sie fertig.

96. *Willst du Käseküchlein backen*

Dann reibe einen besonders guten Parmesankäse und tu geriebenes Weißbrot daran, bis es sehr dick wird. Danach schlage Eier hinein, bis es ein schöner Teig wird. Danach mache runde Kügelchen in derselben Größe wie die gebrühten Küchlein und laß sie langsam backen, dann sind sie fertig.

97. *Willst du Hennenküchlein backen*

Dann nimm das Hennenfleisch und laß es vorher kochen, danach hacke es klein und tu eine geriebene Semmel daran und Eier daran, bis du glaubst, daß es ein schöner dicker Teig ist. Danach mache schöne runde Kügelchen und laß sie ganz langsam backen und salze sie.

98. *Willst du eine Pastete mit kleinen Vögeln machen*

Nimm reichlich Vögel und nimm eine Lage Vögel und eine Lage Speckscheiben, bis die Pastete gefüllt ist. Und auch einige Weinbeeren hinein! Und laß es etwas backen und tu ein kleines Tröpfchen guten Wein daran, dann ist es fertig. Hast du aber keine frische Butter, dann nimm Ochsenfett.

99. Weiſſe laútenſternlein bachen /

Nim ain mell vnnd geús ain kalts waſſer daran vnnd ſaltz vnnd mach das taiglin tick / vnnd ringer jn mit eittel airklar, bis er tinn gnúg wirt, darnach nim ain klains ſtreibeltrachterlin, das gar ain klains adellichs lechlin hab, vnnd nim ain klains pfendlin, vnd das ſý ſeihen wie die laútenſterrenlen, vnnd bachs darjn.

100. Jtem wiltú ain taiglin anmachen zú dem mandel oder ſeltzbaches, ſo mach es mit ainem wein an vnnd gilb es, ſo jſt es gemacht.

101. Aúffgelaúffen epffel bachen

So nim ain mell jn ain beckin / vnnd thú ain wenig friſch waſſer vom brúnen darein, nit griffen ſeý daran, vnnd ſchlag jn gar woll, mach jn darnach mit airen tin / vnnd wan dú die tinne epffelfledlen hinein jn die ſchmaltzpfannen thuoſt, ſo rittlen die pfannen woll, ſo laúffen ſý aúff.

102. [27] Schneballen zú bachen

Mach den taig wie zú den haſſenerrlach, aber welgle jn wie zú den langen pfanzelten, allain ain wenig breter, vnnd redlen feine klaine ſchnitzlen vnnd hebs aúf mit ainer ſpindel, aúff, ains nider, das ander aúff / vnnd legs jn ain morſerlin vnnd laſß bachen, ſo ſend ſý gút.

103. Jtem wiltu reiſſkiechlen bachen

So laſß das reiſß vor ſieden vnnd ſtoß mandel, mach jn mit airen tinn vnnd bachs, ſo jſt es recht, aúch thút zúcker darein.

99. *Weiße Lautensternchen backen*

Nimm Mehl und gieße kaltes Wasser daran und salze es und mache den Teig dick und verdünne ihn mit reinem Eiweiß, bis er dünn genug wird. Danach nimm einen kleinen Straubentrichter, der ein ganz kleines, feines Loch haben soll, und nimm ein kleines Pfännchen – und sie sollen so durchlaufen, daß sie aussehen wie die Lautensternchen – und backe sie darin.

100. *Willst du einen Teig für Mandel- oder Sirupgebäck anmachen, dann mache ihn mit Wein an und färbe ihn gelb, dann ist er fertig.*

101. *Aufgegangene Äpfel machen*

Dann gib Mehl in eine Schüssel und tu etwas frisches Brunnenwasser hinein. Es soll nicht hineingegriffen werden! Und schlage den Teig sehr sorgfältig, verdünne ihn danach mit Eiern, und wenn du die dünnen Apfelstreifchen in die Schmalzpfanne hineintust, dann rüttle die Pfanne gut, dann laufen sie auf.

102. *Schneeballen backen*

Mache den Teig wie für Hasenöhrchen, aber rolle ihn aus wie für die länglichen Pfannkuchen, nur etwas breiter, und rädle schöne kleine Einschnitte hinein und hebe den Teig mit einer Spindel hoch: einen Teigstreifen nach oben, einen nach unten, den nächsten wieder nach oben. Und lege die Schneeballen in einen kleinen Mörser und laß sie backen, dann sind sie gut.

103. *Willst du Reisküchlein machen*

Dann laß den Reis vorher kochen und zerstoße Mandeln, verdünne es mit Eiern und backe es, dann ist es richtig. Tut auch Zucker hinein.

104. Wilt dú ain airtorten machen

So nim or vnnd milch vnnd machs wie ain aingerietts vnnd thú mandel vnnd zúcker aúch darein, er jſt arttlich vnnd gút.

105. Nempt ain fierdúng reiſß vnnd 3 fierdúng mandel vnnd ain fiertúng zúcker, laſß das reiſß vor ſieden jn ainem milchram vnnd rier den mandel, reiß vnnd zúcker alles vnnderainander vnnd laſß bachen.

106. Ain kreittertorten zú machen

Nim ain handtúol ſalua, ain handtúol maſeron vnnd ain wenig lafendel vnd roſmarin, aúch ain handtúol mangoldt, vnnd hacks dúrchainander, nim 6 or, zúcker, rerlach, negellach, weinber vnnd roſennwaſſer vnnd laſß jn bachen.

107. Ain kittintortten zú machen

Nim die kittine vnnd ſeud ſý woll vnnd treibs dúrch / vnnd thú zúcker, rerlach vnnd ain ſtarcken wein daran, epffel, biren mach aúch alſo.

108. Jtem wiltú ain weiſſen torten machen

Nim das weiſß von airen vnnd geúſß ain halbe maſß milchram daran vnd laſß jn ainer pfannen ſieden, bis es dick wirt, vnnd thiet ain roſſenwaſſer darein vnnd ſtreich es aúff, ſo jſt er recht.

109. [28] Wilt dú ain gúten hecht ainmachen

Seud jn ſaúr vnnd ſaltz jn woll, vnnd wann er groſß jſt / ſo thú den grat heraús vnnd drick jn ob ainem roſt ab / vnnd leg jn darnach jn ain bratpfannen vnnd geús ain bamell darjber vnnd ain eſſich, ſo jſt er gemacht.

104. *Willst du eine Eiertorte machen*

Dann nimm Eier und Milch und mache sie wie einen Eierkuchen und tu auch Mandeln und Zucker hinein. Sie ist wohlschmeckend und gut.

105. *Nehmt einen Vierdung Reis und drei Vierdung Mandeln und einen Vierdung Zucker, laß den Reis vorher in Sahne kochen und rühre alles, Mandeln, Reis und Zucker, durcheinander und laß es backen.*

106. *Eine Kräutertorte machen*

Nimm eine Handvoll Salbei, eine Handvoll Majoran und etwas Lavendel und Rosmarin, auch eine Handvoll Mangold, und hacke es durcheinander, nimm sechs Eier, Zucker, Zimt, Nelken, Weinbeeren und Rosenwasser und laß es backen.

107. *Eine Quittentorte machen*

Nimm die Quitten und koche sie gut und passiere sie durch und tu Zucker, Zimt und starken Wein daran. Apfel- und Birnentorte mache genauso.

108. *Willst du eine weiße Torte machen*

Nimm Eiweiß und gieße ein halbes Maß Sahne daran, und laß es in einer Pfanne kochen, bis es dick wird, und tut Rosenwasser hinein und streiche es auf, dann ist es richtig.

109. *Willst du einen guten Hecht einlegen*

Koche ihn sauer und salze ihn gut, und wenn er groß ist, dann tu die Hauptgräte heraus und drücke ihn über einem Rost aus und lege ihn danach in ein Bratpfanne und gieße Olivenöl darüber und Essig, dann ist er fertig.

110. Wiltú ain hecht anderſt ainmachen

Nim ain halb pfúnd ſpeck vnnd ain broſma vonn ainer ſemel vnnd 4 zwiffel, hack klain vnnderainander, nim weineſſich vnnd ſaltz vnnd thú die brie vnnd fiſch als anainander, ſo jſt es gemacht.

111. Wiltú ain mandelkeſß machen

Nim ain halb pfúnd mandel vnnd ain roſſenwaſſer vnnd zucker, ain pútterſchmaltz, vnnd ſetz jn jn ain ſchiſſel vnnd geúſß ain mandelmilch daran oder darjber, ſo jſt er gemacht.

112. Ain mandelmúſß zú machen

Nim ain pfúnd mandel, ſtos jn klain ſo dú kanſt, darnach holder .2. ſemlen aús vnnd waichs jnn ain ſieſſen ram vnnd riers vnnderainander vnnd thú ain roſſenwaſſer daran, ſo jſt es ain gúts kalts múſß.

113. Ain gút birenmúſß zú machen

Seud die biren jn ainem gúten wein vnnd treibs dúrch vnnd thú rerlach, negellach vnnd zúcker daran vnnd ain gereſte ſemel, ſo jſt es gemacht.

114. Aingemachte vegellen zú machen

Nim rotte brot, holders aús ſaúber, nim klaine vegellen, ſeuds vor vnnd thú ſý jn die rotte brott, nim geſchinten mandel vnd weinberlach, rerlach, jmber, des alles thú jn die rotte brot, darnach mach ain taiglin vnnd klaib das deckellin zú, mach das taiglin mit wein an / bachs jn ainem ſchmaltz vnnd mach ain gelbs brielin dariber, ſo jſt es gemacht.

110. *Willst du einen Hecht auf andere Art einlegen*

Nimm ein halbes Pfund Speck und die Brösel von einer Semmel und vier Zwiebeln, hacke es miteinander klein, nimm Weinessig und Salz und tu alles zusammen, Brühe und Fisch, dann ist es fertig.

111. *Willst du einen Mandelkäse machen*

Nimm ein halbes Pfund Mandeln und Rosenwasser und Zucker und Butterschmalz. Und setze ihn in eine Schüssel und gieße Mandelmilch daran oder darüber, dann ist er fertig.

112. *Ein Mandelmus machen*

Nimm ein Pfund Mandeln und zerstoße sie so klein, wie du kannst. Danach höhle zwei Semmeln aus und weiche sie in süßem Rahm ein und rühre alles durcheinander und tu Rosenwasser daran, dann ist es ein gutes kaltes Mus.

113. *Ein gutes Birnenmus machen*

Koche die Birnen in gutem Wein und passiere sie durch und tu Zimt, Nelken und Zucker daran und eine geröstete Semmel, dann ist es fertig.

114. *Eingehüllte Vögel machen*

Nimm Graubrote, höhle sie sauber aus, nimm kleine Vögel, koche sie vorher und tu sie in die Graubrote. Nimm abgezogene Mandeln und Weinbeeren, Zimt und Ingwer, das alles tu in die Graubrote. Danach mache einen Teig und klebe das Dekkelchen zu. Mache den Teig mit Wein an. Backe es in Schmalz und mache eine gelbe Soße dazu, dann ist es fertig.

115. Ain reistorten zú machen

[29] Nim ain fierdúng reiß vnnd ſeud jn jn ainem waſſer vnnd nim ain wenig mandel vnnd ſtos es klain vnnderainander vnnd ſchlag air darein, vnnd wan er ſchier gebachen jſt, ſo geuß ain haiß ſchmaltz daraúff, ſo wirt ain herts renfftlin, ſo wirt er gút.

116. Ain mandeltorten zú machen /

Nim ain fierdúng mandel vnnd ſtoß jn klain / darnach nim den mandel halb vnnd mach ain qúertlin milch daraús, darnach nim 15 ortetter vnnd klopff die milch darein, darnach nim die jberigen mandel vnnd ain leffel voll zúcker vnnd riers jn die air vnnd milch / darnach nim friſch ſchmaltz vnnd laſß jn ainer pfanen zergen / vnnd thú das darein vnnd laſß ſieden, bis es dick wirt wie ain múſß / ſtreichs darnach aúff / vnnd thú ain wenig ain ſchmaltz daraúff, ſo jſt er gút, ſee zúcker daraúff.

117. Aingeblotzte hiener zú machen

Nim gúte hiener, ſoúil dú wilt, die ſpicks vnnd brats woll / vnnd wan ſý gepratten ſend, ſo mach 4 tail aús ainem honn / vnnd be ſchniten vnnd geúſß ain malúaſier daran / vnnd leg aúff ain ýedliche ſchniten ain fiertel / vnnd ſee aúff ain ýedliche ſchniten ain trýet, nim ain júngen zwiffel vnnd leg jn aúff die hiener, ſo ſend ſý berait.

118. Wiltú ain all jn ainer gelben brie machen

So mach den all, wie er gemacht ſoll werden, mach ſticklach daraús vnnd weſch jn ſaúber, darnach thú jn jn [30] ain waſſer vnnd ſaltz jn woll, das des ſaltz fúrſchlag / ſeúd jn halb ab, darnach ſo thú das waſſer ſaúber herab vnnd mach gar ain gúte gelbe brie dariber mit wein, vnnd das / das ge-

115. *Eine Reistorte machen*

Nimm einen Vierdung Reis und koche ihn in Wasser und nimm einige Mandeln und stoße alles miteinander klein und schlage Eier hinein. Und wenn es beinahe gebacken ist, dann gieße heißes Schmalz darauf, dann bildet sich eine harte Kruste, so wird es gut.

116. *Eine Mandeltorte machen*

Nimm einen Vierdung Mandeln und stoße sie klein. Danach nimm die Hälfte der Mandeln und mache ein Quart Mandelmilch daraus. Danach nimm fünfzehn Eidotter und schlage die Milch hinein. Danach nimm die übrigen Mandeln und einen Löffel Zucker und rühre das in die Eier und die Milch. Danach nimm frisches Schmalz und laß es in einer Pfanne zergehen und tu alles hinein und laß es kochen, bis es dick wie Mus wird. Danach streiche es auf und tu etwas Schmalz darauf, dann ist es gut. Streue Zucker darauf.

117. *Eingeblotzte Hühner machen*

Nimm gute Hühner, soviele du willst, die spicke und brate gut. Und wenn sie gebraten sind, dann mache aus einem Huhn vier Teile. Und röste Brotscheiben und gieße Malvasier daran und lege auf jede Scheibe ein Viertel und streue auf jede Scheibe Triet. Nimm junge Zwiebeln und lege sie auf die Hühner, dann sind sie fertig.

118. *Willst du einen Aal in einer gelben Soße machen*

Dann mache den Aal, wie er üblicherweise gemacht wird, mache Stückchen daraus und wasche ihn sauber. Danach tu ihn in Wasser und salze ihn gut, so daß das Salz vorschmeckt. Koche ihn halb gar. Danach gieße das Wasser vollständig ab und mache eine besonders gute gelbe Soße dazu mit Wein.

wirtz woll fúrſchlag, vnnd ſeúd jn jn derſelbigen brie gar ab, ſo jſt er gekocht.

119. Wiltú geſotten krepfflen machen

So nim ain mangoldt, als vill dú wilt, ain wenig ain ſalúa, ain maſeron, ain roſmarin, hacks vnnderainander, thú ain geriben keſß aúch darein, ſchlag air darein, bis dú mainſt, das es recht ſeý / rerlach, negellach, pfeffer, weinber nim aúch darein vnnd machs jn den taig zú krapffen, laſß ſieden, wie man herte air ſeudt, ſo ſend ſý gemacht.

120. Wiltú ain paſteten machen von ainem wilbret, die warm ſeý

Spick das wilbret woll vnnd erwels vnnd mach ain aúffgeſetzten haffen vnnd leg aingelegt lemona vnnd zimerrerlach vnnd weinberlach vnnd leg das wilbret darein vnnd thú ain faiſtin von ainem oxen aúch darein vnnd ain wenig ain malúaſier vnnd laſß bachen, die jſt peſſer warm dan kalt.

121. Ain welſchen torten zú machen /

Nim 12 regelbiren vnnd brats gar behendt aúff ainer gar reſchen glút, bis die ſchelff verprent wirt vnnd das ander lind wirt, darnach treibs dúrch vnnd thú zúcker, zimerrerlach darein vnnd 12 air / mach ain tinn taiglin an mit airen vnnd geúſß jn die haiſß torttenpfannen vnnd laſß bachen, bis es hert wirt, vnnd geús den zwer darein vnnd laſß bachen.

122. Ain torten von milchram zú machen

Zú dreýen torten, da aine ain ſchúch brait ſeý, nempt ain maſß ram / des peſten, ſo jr ſint, vnnd thent es jber das feúr jn ain pfannen vnd thent 2 air, die wol klopft ſeýen, darún-

Und daß das Gewürz gut vorschmeckt! Und koche ihn in dieser Soße gar, dann ist er gekocht.

119. *Willst du gekochte Krapfen machen*

Dann nimm Mangold, soviel du willst, etwas Salbei, Majoran und Rosmarin, hacke es miteinander, tu auch geriebenen Käse hinein und schlage Eier hinein, bis du glaubst, daß es richtig ist. Nimm auch Zimt, Nelken, Pfeffer und Weinbeeren dazu und gib das in den Krapfenteig. Laß die Krapfen kochen, wie man harte Eier kocht, dann sind sie fertig.

120. *Willst du eine Wildpastete machen, die warm sein soll*

Spicke das Wildfleisch gut und koche es und mache eine Pastetenform und lege eingelegte Limonen und Zimtstangen und Weinbeeren und lege das Wildfleisch hinein und tu auch Ochsenfett hinein und etwas Malvasier und laß sie backen. Diese Pastete ist warm besser als kalt.

121. *Eine welsche Torte machen*

Nimm zwölf Regelbirnen und brate sie sehr schnell auf einer lebhaften Glut, bis die Schale verbrannt ist und das andere weich wird, danach passiere sie durch und tu Zucker und Zimt und zwölf Eier daran. Mache mit Eiern einen dünnen Teig an und gieße ihn in die heiße Tortenpfanne und laß ihn backen, bis er hart wird und gieße den dünnen Brei hinein und laß es backen.

122. *Eine Sahnetorte machen*

Für drei Torten, von denen jede einen Schuh breit werden soll, nehmt ein Maß Rahm vom besten, den ihr findet, und tut ihn in einer Pfanne über das Feuer. Und tut zwei Eier, die gut

der, [vnnd wan anhebt zu ſieden, ſo nim noch 6 air vnnd laß wol klopfen vnd thú darúnder] ain wenig ſchens mel vnnd laſſß gemach jn pfanenn gieſſen, vnd das mans vmbeterzú vmmrier, damit es nit anbrinn, darnach, wan jr die air hineingoſſenn [31] habt, werſt ain fierdúng friſch ſchmaltz darein vnnd laſts anainander ſieden, bis es dick wirt / darnach laſſ erkalten, vnnd wans kalt jſt, ſo thents aúf die 3 beden, da ainer als weit jſt als ain ſchúch, vnd laſts jn der tortenpfanen bachen, wan jrs gleich aúff den diſch welt geben, ſo ſeet ain fierdúng zúcker aúff all 3, mitſampt ainem wenig roſſenwaſſer, vnnd das mans alſo warm aúffſetz, das recept hat mir der alt bernhart meiting geben, jch habs noch nit gemacht.

123. Ain faſt gúten torten von amelberen zú machenn

Jtem nempt ain pfúnd amelber vnnd laſt die ſtain all heraústhon, darnach nempt ain halb pfúnd zúcker vnd ain lot zimerrerlach, klaingeſtoſſen, vnd miſchen den zúcker daran / darnach miſchent die amelber aúch darúnder vnd thents darnach aúf den boden, aus ſchenem mel gemacht, vnnd laſt jn jn der tortenpfanen bachen.

124. Ain faſt gúten torten von epffel zú machen

Laſt die epffel ſchelen vnnd die bútzen heraúsſchneiden / vnd laſts darnach klainhacken, darnach thent ain halb pfúnd zúcker vnnd ain lot zimerrerlach, klaingeſtoſſen, daran vnnd macht ain taig zú ainer torten vnnd ſtreichts aúff.

125. Ain gúten dorten von braten epffel zú machen

Schellen die epffel vnnd ſchneiden die jn 4 stúck, ſchneiden den bútzen heraús vnnd thents darnach jn ain haffen, der oben woll zúdeckt ſey, vnd lands jn ainem haffen dem-

verschlagen sind, darunter [und wenn es anfängt zu kochen, dann nimm noch sechs Eier und laß sie gut verschlagen und tu sie darunter] und etwas Weizenmehl und laß ihn langsam in die Pfanne gießen. Und daß man es ständig umrührt, damit es nicht anbrennt! Danach, wenn ihr die Eier hineingegossen habt, werft einen Vierdung frisches Schmalz hinein und laßt es zusammen kochen, bis es dick wird. Danach laß es erkalten, und wenn es kalt ist, dann tut es auf die drei Böden, von denen jeder einen Schuh breit ist. Und laßt es in der Tortenpfanne backen. Wenn ihr es gleich auf den Tisch geben wollt, dann streut einen Vierdung Zucker auf alle drei, zusammen mit etwas Rosenwasser. Und man soll es ganz warm vorsetzen! Das Rezept hat mir der alte Bernhard Meiting gegeben, ich habe es noch nicht gemacht.

123. *Eine sehr gute Amarellentorte machen*

Nehmt ein Pfund Amarellen und laßt die Steine alle heraustun. Danach nehmt ein halbes Pfund Zucker und ein Lot kleingestoßene Zimtstangen und mischt den Zucker darunter. Danach mischt die Amarellen auch darunter und tut sie danach auf den aus Weizenmehl gemachten Boden und laßt ihn in der Tortenpfanne backen.

124. *Eine sehr gute Apfeltorte machen*

Laßt die Äpfel schälen – und die Kerngehäuse herausschneiden – und laßt sie danach kleinhacken. Danach tut ein halbes Pfund Zucker und ein Lot kleingestoßene Zimtstangen daran und macht einen Teig für eine Torte und streicht es darauf.

125. *Eine gute Torte mit gebratenen Äpfeln machen*

Schält die Äpfel und schneidet sie in vier Teile – schneidet die Kerngehäuse heraus – und tut sie danach in einen Topf, der oben gut zugedeckt sein soll, und laßt sie in einem Topf dün-

fen, doch das man offt darzúlúog, das ſý nit verbrinnen, darnach ſo ſtreichs aúff den boden, der aús ſchenem mell gemacht ſeý, vnnd thent ain halb pfúnd zúcker, ain lot zimerrerlach daran, klaingeſtoſſen.

126. Hiener gút vnnd mirb zú praten. kompt vom doctor moſſer

Nempt die hiener, wie vill jr welt, alſo ab / jr ſolt die kepff mit den henden abzeren vnnd alſo an die erd legen, bis ſý gar ſterben, vnnd ſolls nit abſtechen noch das bluet von jn laſſen, darnach, wan ſý gethet ſend, nempts vnnd klopffts wie ain rephún, nachmals nempts aús vnnd [32] netzens nit mit kainem waſſer oder ſonſt vnnd ſpicken ſý woll vnnd ſteckens an ſpis, bis ſý erſchwitzen, darnach thiet den ſpiſß herab vnnd machen ain ſchmaltz haiß vnnd heben den spiß vnnden jberſich vnnd gieſts vnnden hinein vnnd nit aúſen daran vnnd lands bratten, ſo habt jr gúten braten hiener.

127. Ain gút semeelmúß

Nim ain geriben brot von ſemel, zertreibs jn ainer pfannen mit flaiſchbrie, laſß anainander woll ſieden, das es mieſig werd, darnach nim 4 airdetter, mit kalter fleſchbrie vertriben, vnnd laſß vnnderainander ſieden.

128. Ain ortorten zú machen

Mach ain airmilch aúch aúf ain diſch mit zechen airen vnnd 3 qúertlen milch, ſchit es aúff ain túch / das das waſſer woll darúonkom / ſchit es dan jn ain ſchiſſel vnnd zerriers woll, thú ain gúten tail zúcker vnnd rerlen daran, vnnd wan dú mainſt, es nit gnúg vertropffnet, ſo ſchlag noch 2 air daran vnnd ſeich das waſſer aúſſer / mach ain boden mit ainem aý vnnd thú ain haſſelnúſßgroſß ſchmaltz darzú / vnnd well

sten. Man soll aber oft danach schauen, damit sie nicht verbrennen. Danach streiche sie dann auf den Boden, der aus Weizenmehl gemacht sein soll, und tut ein halbes Pfund Zukker und ein Lot kleingestoßene Zimtstangen daran.

126. *Hühner gut und mürb braten. Rezept von Doktor Mosser*

Schlachtet die Hühner, so viele ihr wollt, folgendermaßen: Ihr sollt ihnen mit den Händen den Hals umdrehen und sie so auf die Erde legen, bis sie vollends sterben, und ihr sollt sie weder abstechen noch sie ausbluten lassen. Danach, wenn sie getötet sind, nehmt sie und klopft sie wie ein Rebhuhn, anschließend nehmt sie aus und macht sie nicht mit Wasser oder sonst etwas naß und spickt sie gut und steckt sie an den Spieß, bis das Fett austritt. Danach nehmt den Spieß herab und macht Schmalz heiß und stellt den Spieß senkrecht hin und gießt es unten in die Hühner hinein und nicht außen daran und laßt sie braten, dann habt ihr gute gebratene Hühner.

127. *Ein gutes Semmelmus*

Nimm geriebenes Weißbrot, verrühre es in einer Pfanne mit Fleischbrühe und laß es gut miteinander kochen, so daß es zu Mus wird. Danach nimm vier mit kalter Fleischbrühe verschlagene Eidotter und laß es miteinander kochen.

128. *Eine Eiertorte machen*

Mache Eiermilch auch als Mahlzeit mit zehn Eiern und drei Quart Milch. Schütte es auf ein Tuch, damit das Wasser gut abtropft, schütte es dann in eine Schüssel und verrühre es gut. Tu reichlich Zucker und Zimt daran. Und wenn du glaubst, daß es nicht genug abgetropft ist, dann schlage noch zwei Eier daran und seihe das Wasser ab. Mache mit einem Ei einen Boden und tu ein haselnußgroßes Stück Schmalz dazu und rolle

den taig woll aús / ſchit die fille aúff den boden vnnd bachs langſam bis am leſten reſch, oder es wirt telgig.

129. Ain ortorten mit eingerierten airen

Nempt acht air aúff ain tiſch vnnd klopfſt woll vnnd machs wie ein eingerierts, nim ain halbe handtúol geſchelt mandel, ſtoß klain / thú ain roſſenwaſſer darein, nim ain handtúol reiſß vnnd laſß ein wenig ſieden, ſchit es aúff ein túch, das es vertropffne / ſtos es vnnder die mandel, nim dan die eingerierte air vnnd ſtoß es aúch darvnnder, thiet rerlach daran, ſchit es dan aúfs bedellin, laſß fein bachen, das es braún werd, vnnd wan mans aúf den diſch ſetzen will, ſo beſee es mit rerlen.

130. Ain weixeltorten zú machen

Nim die weixlen, thú die stain heraús, mach ain boden wie zú den andern torten, nim ain ſemelmel, geriben von ainem dem brot, vnnd reſchts jm ſchmaltz, ſchits aúf den boden, ſee zúcker vnnd rerlen daraúff, thú dan die weixlen daraúff, laſß das geſafft jn der ſchiſſel, beſee es woll mit zúcker vnnd mit zimet, mach ain boden darjber, laſß es ſittlich bachen.

131. Birentorten zú machen

Nim die biren vnnd ſchels, ſchneids, dan bachs jm ſchmaltz, thús jn ain morſer vnd ſtoſß ſý klain, ſtoſß ain roſſenzúcker daran vnnd roſſenwaſſer / thú daran jmber, negellen, rerlen, zúcker, verſúch es, mach ain boden wie zú den andern torten, mach kain deckin daraúff vnnd bachs reſch.

den Teig gut aus. Schütte die Füllung auf den Boden und backe es bis zum Schluß langsam rösch, sonst wird es teigig.

129. *Eine Eiertorte mit eingerührten Eiern*

Nehmt acht Eier für eine Mahlzeit und verschlagt sie gut und bereite sie wie Eierkuchen zu. Nimm eine halbe Handvoll geschälte Mandeln, stoße sie klein und tu Rosenwasser hinein, nimm eine Handvoll Reis und laß ihn etwas kochen, schütte ihn auf ein Tuch, damit er abtropft, mische ihn unter die Mandeln, nimm dann die eingerührten Eier und mische sie auch darunter. Tut Zimt daran, schütte es dann auf den kleinen Boden, laß es schön backen, so daß es braun wird, und wenn man es auf den Tisch bringen will, dann bestreue es mit Zimt.

130. *Eine Weichseltorte machen*

Nimm die Weichseln, tu die Steine heraus und mache einen Boden wie für die anderen Torten. Nimm Semmelmehl, von einem Weißbrot gerieben, und röste es in Schmalz, Schütte es auf den Boden, streue Zucker und Zimt darauf, tu dann die Weichseln darauf, laß den Saft in der Schüssel, bestreue es gut mit Zucker und mit Zimt, mache einen Boden darüber, laß es backen, wie es üblich ist.

131. *Birnentorte machen*

Nimm die Birnen und schäle sie. Schneide sie, dann backe sie in Schmalz, tu sie in einen Mörser und stoße sie klein, gib Rosenzucker dazu und Rosenwasser, tu Ingwer, Nelken, Zimt und Zucker daran. Schmecke es ab, mache einen Boden wie für die anderen Torten, mache keine Decke darauf und backe es rösch.

132. [33] Ain rerlentorten

Nim ain halb pfúnd mandel, mer oder minder, geſtoſen, darnach man ſý will groſß machen, nim púterſchmaltz, ſiben air, das weiſß darúon, ſolchs dúrchainandergemiſcht, nachmals ain lot rerlen darúnder, doch der merer tail daraúfgeſtret vnnd die torten mit roſſenwaſſer beſprengt, aúch ſoll man darzú nemen vngeferlich ain ½ pfúnd zúcker, daranthon / jſt aúch gút / nemlich ain eitterlin vom kalb geſotten vnnd klaingehackt.

133. Ain kraúttorten

Zúm erſten nim jſpen ain hendlin voll, deýmenten, mangoldt, ſalúa, das mangoldt ſoll 3 mal mer ſein als der anderen kreúter / nach dem man die torten groſß will haben, nim púterſchmaltz, reſt die vorgemelten kreúter woll darin, nim ziwiben, klaine weinberlen, zúcker, als vil dich gút donckt, nim acht air, klopffs woll jn das obgemelt vorgeſchriben vnd mach ain boden mit ainem aý vnd bachs langſam.

134. Ain baſteten mit ram

Nim 3 qúertlen ram vnnd 3 air, klopfs woll, thú zúcker vnnd rerlen daran / thús dan jn ain haffen, mach kain deck dariber, nim ain baſtetenhaffen / vnnd ſeud 3 lot erbis, reib mandel darúnder, thú púterſchmaltz daran vnnd thús dan jn ain haffen.

135. Ain ortorten

Nim 20 or vnnd ſoúil milch als die air vnnd klopfs woll vnnderainander, laſß vnnderainander ſieden wie ain ormilch, rier dan zúcker darúnder, mach ain bedellin, ſtreichs glat, daraúff thú ain roſſenwaſſer daran vnnd thús jn die

132. *Eine Zimttorte*

Nimm ein halbes Pfund zerstoßene Mandeln, mehr oder weniger, je nachdem wie groß man die Torte machen will. Nimm Butterschmalz und das Weiße von sieben Eiern. Alles durcheinandergemischt, danach ein Lot Zimt darunter, den größeren Teil aber daraufgestreut, und die Torte mit Rosenwasser besprengt! Man soll dazu auch ungefähr ein halbes Pfund Zucker nehmen und darantun. Namentlich ist auch gekochtes und kleingehacktes weißes Fett vom Kalbsschlegel gut.

133. *Eine Kräutertorte*

Zuerst nimm eine kleine Handvoll Ysop, Minze, Mangold und Salbei. Es soll dreimal mehr Mangold sein als von den anderen Kräutern, je nachdem wie groß man die Torte haben will. Nimm Butterschmalz, röste die oben genannten Kräuter gut darin, nimm Zibeben, kleine Weinbeeren und Zucker, soviel du für richtig hältst. Nimm acht Eier, schlage sie sorgfältig in das oben zuvor Beschriebene und mache mit einem Ei einen Boden und backe es langsam.

134. *Eine Pastete mit Rahm*

Nimm drei Quart Rahm und drei Eier, verschlage es gut, tu Zucker und Zimt daran, tu es dann in einen Topf, mache keinen Deckel darauf. Nimm eine Pastetenform und koche drei Lot Erbsen, reibe Mandeln hinein, tu Butterschmalz daran und tu es dann in einen Topf.

135. *Eine Eiertorte*

Nimm zwanzig Eier und soviel Milch wie Eier und schlage es gut durcheinander. Laß es miteinander kochen wie Eiermilch, rühre dann Zucker darunter, mache einen kleinen Boden und streiche es glatt. Dann tu Rosenwasser daran und tu

tortenpfanen, thú glút darúnder vnnd darjber, bach ſý braún.

136. Ain ſemeltorten

Nim ſemelbrot vnnd reibs, milchram, riers vnnderainander, das es wirt wie ain dick múſß / nim 6 airtotter, klopfs woll, zúcker vnnd gewirtz daran, thús alles vnnderainander aúf den boden vnnd bachs wie ain torten.

136a. Ain milchtorten zú machen

Nim ſemelbrot vnnd reibs / milchram, rier vnnderainander / das es wirt wie ain dick múſß / nim 8 airtotter, klops woll, zúcker vnnd gewirtz daran, thús alles vnnderainander aúf den boden vnnd bachs wie ain andere torten.

137. Ain ortorten

Nim 3 qúertlen milch, thús jber das feúr, laß ſý ſieden, thú 12 air darein jn die ſiedig milch, ſtreichs dúrch ain heris túch, thú zúcker darein / darnach dú ſý ſieſß wilt haben, thú roſſenwaſſer darein / thús aúf den boden vnnd bachs.

137a. Ain ortorten

Nim 3 viertela milch, thús jber das feúr, laſß ſý ſieden, thú 12 or darein, laß ſieden, ſtreichs dúrch ain túch, thú zúcker darein, darnach dú ſý ſieſß wilt han, vnnd thú roſſenwaſſer darein, thús aúf den boden vnnd bachs.

138. Ain mandeltorten

Wiltú ain gúte mandeltorten machen, ſo nim anderhalb pfúnd mandel zú ainer groſſen torten vnd ſtoſß woll klain, nim alf oder 12 air das weiſß vnnd thú ain wenig

es in die Tortenpfanne, tu darunter und darüber Glut, backe es braun.

136. *Eine Semmeltorte*

Nimm Weißbrot und reibe es, nimm Sahne, rühre das durcheinander, daß es wie ein dickes Mus wird. Nimm sechs Eidotter, verschlage sie gut, Zucker und Gewürz daran, tu alles miteinander auf den Boden und backe es wie eine Torte.

137. *Eine Eiertorte*

Nimm drei Quart Milch, tu sie über das Feuer, laß sie kochen, tu zwölf Eier in die kochende Milch hinein, streiche es durch ein grobfaseriges Tuch, tu Zucker hinein, je nachdem wie süß du die Torte haben willst, tu Rosenwasser hinein, tu sie auf den Boden und backe sie.

138. *Eine Mandeltorte*

Willst du eine gute Mandeltorte machen, dann nimm anderthalb Pfund Mandeln für eine große Torte und stoße sie gut klein. Nimm das Weiße von elf oder zwölf Eiern und tu etwas

roſſenwaſſer darein vnnd zucker, wie ſieſß dús dan haben wilt, vnnd thú jn aúch aúf den boden, vnd wan er halb gebachen wirt oder jſt / ſo [34] jberſtreich jn mit roſſenwaſſer, alsdan ſetz jn aúff.

139. Ain grene torten

Nim mangoldt, zopf jn wie ain kell, nim darzú petterling, ſalúa vnnd maſeron, das hack alles vnnderainander, reſt es jn ainem ſchmaltz, nim 5 air, ain geribes brot, riers aúch darein, thú zúcker darein vnnd gewirtz vnnd mach ain bletlin wie zú den kútelflecken, thúts kraút daraús vnnd bachs wie ain andere torten.

140. Ain epffelbolſter

Nim gút epffel, ſchels vnnd ſchneidt 4 ſchnitz daraús, nim ain mell, air vnnd waſſer vnnd ſaltz, mach ain taig nit zú ring, ſchit die epffel darein, thú ain ſchmaltz jn ain tiefe pfannen, wan es haiß jſt, thú die ſchnitz jn das ſchmaltz, bis der kúch gar hoch wirt, laſß jn ſittig bachen, ker jn vmb / laſß jn an der andern ſeiten aúch bachen, ſo jſt er gút.

141. Streiblen zú bachen fúr ain diſch

Nim 6 air vnnd ain wenig milch mit waſſer, ſaltz, klopfs woll vnnderainander vnnd thú das mel darein, machs nit dick, ſo jſt es recht.

142. Briete kiechlen

Nim 3 leffel mit mell vnnd ain kalt waſſer, vertreib das mell wie zú den ſtreiblen / jn der tinne, thú ain ſchmaltz wie ain groſſe núſß, laſß hais werden, ſchit den taig darein, mach jn woll trúcken, nim air, legs jn ain warm waſſer vnnd ſchlag

Rosenwasser hinein und Zucker, je nachdem wie süß du es haben willst, und tu ihn auch auf den Boden. Und wenn die Torte halb gebacken wird oder ist, dann überstreiche sie mit Rosenwasser. Danach setze sie wieder auf.

139. *Eine grüne Torte*

Nimm Mangold, zerzupfe ihn wie Kohl, nimm dazu Petersilie, Salbei und Majoran, hacke das alles miteinander, röste es in Schmalz, nimm fünf Eier und geriebenes Brot, rühre es auch hinein, tu Zucker hinein und Gewürz und mache einen kleinen Fladen wie für Kuttelflecke, tut das Kraut darauf und backe es wie jede andere Torte.

140. *Ein Apfelpolster*

Nimm gute Äpfel, schäle sie und schneide sie in vier Schnitze. Nimm Mehl, Eier und Wasser und Salz, mache einen nicht zu dünnen Teig, schütte die Äpfel hinein und tu Schmalz in eine tiefe Pfanne. Wenn es heiß ist, tu die Schnitze in das Schmalz, bis der Kuchen schön aufgeht, laß ihn langsam backen. Wende ihn, laß ihn auf der anderen Seite auch backen, dann ist er gut.

141. *Strauben für eine Mahlzeit backen*

Nimm sechs Eier und ein wenig Milch mit Wasser, salze es, verschlage es gut miteinander und tu das Mehl hinein. Mache es nicht dick, dann ist es richtig.

142. *Gebrühte Küchlein*

Nimm drei Löffel Mehl und kaltes Wasser, verrühre das Mehl so dünn wie für die Strauben, nimm Schmalz, soviel wie eine große Nuß, laß es heiß werden, schütte den Teig hinein, mache ihn schön trocken, nimm Eier, lege sie in warmes Wasser und schlage nun jeweils ein Ei hinein und mache den Teig

alweg nún ain aý darein vnnd mach jn, das er geren aúf ainem teller bleib / alsdan thú es mit ainem eiſin leffel jn die pfannen vnnd laſſ es langſam bachen.

143. Ain mandeltorten

Nim ain pfúnd mandel aúf ain rúnden diſch, ſtoſß jn klain, ſtoſß ain roſſenwaſſer daran, das es nit elig werd, vnnd wan er klain jſt, ſo ſtos ain airklar oder zwaý darein, thús jn ain ſchiſſel, riers mit airklar an, bis er wirt wie ain dick múſß / vnnd thú zúcker daran, bis es woll ſieſß wirt, nim olblaten, nim roſſenwaſſer vnd klaib die olblaten anainander, ſtreich es aúf [35] das gleteſt daraúff, klaib ain andern olblaten dariber, mach ain gelbs tins taiglin vnnd zeúch die ertlen dardúrch, ſo ſichts es, ſam es gúldin ſeý, bachs jn ainem ſchmaltz oder jn ainer tortenpfannen.

144. Kiechlen aúf ain diſch zú bachen

Nim 14 air vnnd zú yedem ain halb aý voll milch vnnd ſoúil waſſer, nim dan mell vnnd machs ſo tinn wie ain ſtreiblentaig, nim ain klaine tortenpfannen, thú ain wenig ſchmaltz darein, das ſy nún ſchmaltzig werd, laſß es haiß werden, ſchit den taig darein, thú ain glietlin darúnder vnnd daribert, das es abtrickne, ſchneid lang dick riemen, legs jn ain ſchmaltz / das nit zú hais ſeý, vnnd rittlen die pfannen, dú magſt aúch núſßſchelfen aús dem taig ſchneiden.

145. Ain ſeltzam baches

Nimm tir biren, weſch 3 lot erbis, ſeúdts, vertreibs, nim ain gúte handtvoll geribes brot, mach mit der erbisbrie ain taiglin, ker die biren darin vmb vnnd bachs, mach ain prielin, wie dús geren haben wilt.

so, daß er schön auf einem Teller liegenbleibt. Danach tu ihn mit einem eisernen Löffel in die Pfanne und laß ihn langsam backen.

143. *Eine Mandeltorte*

Nimm ein Pfund Mandeln für eine reichliche Mahlzeit, zerstoße sie klein, menge Rosenwasser darunter, damit sie nicht ölig werden, und wenn sie zerkleinert sind, dann menge ein oder zwei Eiweiß darunter. Tu sie in eine Schüssel, rühre sie mit Eiweiß an, bis sie wie ein dickes Mus werden und tu Zukker daran, bis es schön süß wird. Nimm Oblaten, nimm Rosenwasser und klebe die Oblaten aneinander. Streiche die Mandelmasse so glatt wie möglich darauf, klebe eine andere Oblate darüber, mache einen gelben, dünnen Teig und ziehe die Seiten hindurch, dann sieht es aus, als ob es golden wäre. Bakke es in Schmalz oder in einer Tortenpfanne.

144. *Küchlein für eine Mahlzeit backen*

Nimm vierzehn Eier und zu jedem ein halbes Ei voll Milch und ebensoviel Wasser, nimm dann Mehl und mache es so dünn wie einen Straubenteig. Nimm eine kleine Tortenpfanne, tu etwas Schmalz hinein, so daß sie nun fettig wird und laß es heiß werden. Schütte den Teig hinein, mache schwache Glut darunter und darüber, damit es abtrocknet, schneide lange dicke Streifen, lege sie in Schmalz, das nicht zu heiß sein soll, und rüttle die Pfanne. Du kannst auch Nußschalen aus dem Teig schneiden.

145. *Ein fremdartiges Gebäck*

Nimm getrocknete Birnen. Wasche drei Lot Erbsen, koche sie, passiere sie durch, nimm eine gute Handvoll geriebenes Brot, mache mit der Erbsenbrühe einen Teig, wende die Birnen darin und backe sie. Mache eine Soße, wie du sie gern haben möchtest.

146. Niernberger baches

Nim zú ainem diſch 10 neúe gelegte air, klopf ſý, nim halb ſoúil milch, nim ain mell, mach ain zechen taig / thú 4 leffel foll zúcker darein, ſaltz ain wenig, laſß ain ſchmaltz jn der pfannen haiß werden vnnd thú den taig darein / geúß das ſchmaltz wider herab / vnnd thú ain decke jber das keſſele, nim ain pfannen vnnd ain ſiedigs waſſer darein, ſetz das keſſele mit dem taig darein, laſß es ſieden / lúg offt darzú, das es nit zú dick werd / vnnd wan er dich recht donckt / ſo thú jn heraús, thú ain ſchmaltz jn ainer pfannen jber, laſß nit zú haiß werden, ſchneid den taig ains fingers lang vnnd dick vnnd legs jn die pfannen vnnd rittlen die pfannen, bis der ſchnitz aúffgat, ſo bach es dan ſitig.

147. Ain gút baches

Nim mandel, ſtoß klain, thú zúcker vnd roſſenwaſſer daran, nim dan olblaten, ſtreichs daraúff aúff das tinneſt vnd leg ain olblaten daraúff, dú magſt ſý rund oder drýecket ſchneiden, drúcks wol zú, mach ain taiglin woll gilbt vnnd zeúch die ort dardúrch vnnd leg es dan jn ain ſchmaltz vnnd geúß ſchmaltz daraúff, ſo gand ſý aúff, legs aúff ain ſaúber túch.

148. Ain gúte ſúpen

Wiltu ain gúte ſúpen machen, ſo nim ain ram vnnd ain leffel voll ſchens mel, thú ain zúcker daran, darnach thú es jn den ram, laſß anainander ſieden.

149. Bemiſch erbis zú machen

Nim 3 lot erbis, ſeuds trucken, das ſý nit zú naſß ſend, vnnd ſtoß woll jm morſer, [36] das ſý fein mieſſig werden,

146. *Nürnberger Gebäck*

Nimm zu einer Mahlzeit zehn frisch gelegte Eier, verschlage sie, nimm halb soviel Milch, nimm Mehl, mache einen zähen Teig, tu vier Löffel voll Zucker hinein, salze ein wenig, laß Schmalz in der Pfanne heiß werden und tu den Teig hinein. Gieße das Schmalz wieder ab und tu einen Deckel auf das Kesselchen. Nimm eine Pfanne mit kochendem Wasser, setze das Kesselchen mit dem Teig hinein und laß es kochen. Schaue oft nach, damit es nicht zu dick wird, und wenn der Teig dir richtig zu sein scheint, dann tu ihn heraus. Tu Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, laß es nicht zu heiß werden, schneide den Teig so lang und dick wie einen Finger und lege ihn in die Pfanne und rüttle die Pfanne, bis der Schnitz aufgeht. Dann backe es langsam.

147. *Ein gutes Gebäck*

Nimm Mandeln, stoße sie klein, tu Zucker und Rosenwasser daran, nimm dann Oblaten, streiche die Mandelmasse so dünn wie möglich darauf und lege eine Oblate darauf. Du kannst sie rund oder dreieckig schneiden. Drücke sie gut zusammen, mache einen schön gelb gefärbten Teig und ziehe die Seiten hindurch und lege es dann in Schmalz und gieße Schmalz darauf, dann gehen sie auf. Lege sie auf ein sauberes Tuch.

148. *Eine gute Suppe*

Willst du eine gute Suppe machen, dann nimm Rahm und einen Löffel voll Weizenmehl. Tu Zucker daran, danach tu es in den Rahm, laß es miteinander kochen.

149. *Böhmische Erbsen machen*

Nimm drei Lot Erbsen, koche sie in wenig Wasser, so daß sie nicht zu naß sind, und zerstoße sie gut im Mörser, damit sie

thú gúten wein daran / thú jmber, rerlen, pariskerner vnnd zucker, gib es kalt, beſes mit zúcker, jſt ain gút herreneſſen.

150. Ain rammúſß zú machen

Nim 3 qúertlen ram vnnd von 20 airen das weiſß darúon / klops woll vnnderainander, thús jn ain neẃen haffen / vnnd riers vmb, thú ain gúte glút weit vom haffen, dú magſt es kalt oder warm geben, wan mans anricht, ſee zúcker daraúff.

151. Gút lezelten zú bachen

Nim am erſten ain pfúnd zúcker, ain qúertlin geleúterts honig, nit gar ain fiertellin mell / nim 5 lot rerlen, 3 lott negellen, 4 lott kerner / geſtoſſen, die andere wirtz ſchneid aúffs klaineſt, die rerlen aúfs grebeſt geſtoſen, thú jmber aúch darein / vnnd thú zúcker in das honig, laſß es mitainander ſieden, thús mell jn ain múolter, geúſß die kerner am erſten ein, darnach den jmber vnnd dan die andern wirtzen.

152. Ain gút brates zú machen

Nim kelberis oder ain lembratten von ainem ochſen, legs jn ain wein jber nacht, darnach ſtecks jn an ain ſpis, thú jn dan jn ain haffen, thú daran ain gúte fleſchbrie, zwiffel, wein, gewirtz, pfeffer, jmber, negellen vnnd laſß woll daran ſieden, verſaltz es nit.

153. Ain aiſterlam zú machen

Nim ain lam, zeúch die haút ab bis aúf die klaen vnnd laſß jm die oren vnnd fieſß vnd den ſchwantz, mit ainem naſſen thúch, das die har nit verbrinnent, das lam brat alſo

schön zu Mus werden. Tu guten Wein daran, Ingwer, Zimt, Kardamom und Zucker. Serviere es kalt, bestreue es mit Zukker. Es ist ein gutes Herrenessen.

150. *Ein Rahmmus machen*

Nimm drei Quart Rahm und das Weiße von zwanzig Eiern, verschlage es gut miteinander, tu es in einen neuen Topf und rühre es um. Mache eine starke Glut weit weg vom Topf. Du kannst es kalt oder warm geben. Wenn man es anrichtet, streue Zucker darauf.

151. *Gute Lebkuchen backen*

Nimm zuerst ein Pfund Zucker, ein Quart geläuterten Honig, nicht ganz ein Viertel Mehl, nimm fünf Lot Zimtstangen, drei Lot Nelken, vier Lot gestoßenes Kardamom. Die anderen Gewürze schneide so klein wie möglich, die Zimtstangen so grob wie möglich gestoßen. Tu auch Ingwer hinein und tu Zucker in den Honig, laß es miteinander kochen, tu das Mehl in einen Trog, schütte das Kardamom zuerst hinein, danach den Ingwer und dann die anderen Gewürze.

152. *Einen guten Braten machen*

Nimm Kalbfleisch oder einen Lendenbraten von einem Ochsen, lege ihn über Nacht in Wein, danach stecke ihn an einen Spieß. Tu ihn dann in einen Topf. Tu gute Fleischbrühe daran, Zwiebeln, Wein, Gewürz, Pfeffer, Ingwer, Nelken, und laß ihn gut darin kochen. Versalze ihn nicht.

153. *Ein Osterlamm machen*

Nimm ein Lamm, ziehe die Haut bis auf die Klauen ab und laß ihm die Ohren und die Füße und den Schwanz, bedeckt mit einem nassen Tuch, damit die Haare nicht verbrennen.

gantz jn ainem offen aúff ainem bret, vnnd wiltú, das es stand, ſo ſteck jm ain ſpis am fúſß /ſo es ſchier gebraten jſt / ſo begeúß mit airen vnnd thús heraús, laſß kalt werden, thú dan ain túch, das dreý span lang ſeý, voller púter vnnd verbints vnnd breſß dúrch mit ainem brigel, es gat kraús herdúrch wie rechtſchaff woll, die nim dan vnnd mach dem lam ain woll daraús, machs dan aúff ain ſchens bret / mach ain zan mit búter darúmb, wie hernach folgt.

154. Ain ander lam

Mach alſo, wie vor ſtet / verdecks mit ainer tailten deckin, die mach alſo / nim or, thú das weiſß beſonder vnnd das gelb beſonder / klopf die air, thú ain wenig ſaltz darein vnnd zúcker, nim ain pfannen, thú ain ſaúber ſchmaltz darein, laſß es haiſß werden, geúſß das ſchmaltz gar aús der pfannen / geúſß das weiſß von den airen darein, laſß jn der pfannen hin vnnd her lauffen, halts jber feúr / vnnd nit zú lang / nim, bis es anfacht zú zittern, darnach halt die pfannen zum feúr, bis es drúcken wirt, vnnd halts nit zú nach darzú, damit er weiſß bleib, vnnd mach alſo die pfentzlen, ſo úil dú wilt / machs nit zú dick, nim wie [37] ain tinns túch / darnach mach die gelben aúch allſo, thú ſaffera an dotter, jtem braún mach aúch alſo, nim ain lattwerin von weixlen, ſtreich die aúch mit airen dúrch vnnd mach pfentzen daraus / ſo haſt dú 4 farb, darmit bedeck das lam vnnd ſchneidt die farben nach der lengs, wie brot dú wilt, nachdem nim rerlen, mach klaine zwecklen daraús, ſtoſß die an den groſſen orten jn ſtreiblentaig / der gelb ſeý, bachs jm ſchmaltz, ſo gewinent ſý knepf / wiltu, magſts vergúlden oder verſilberen / dan ſo nim herte air vnnd ſchneid jn oben die ſpitz ab, nim dan die gebachne rerlen / ſtoß die dúrch den airspitz / vnnd hefft alſo die farben an das lam / vnnd ferb die air halb gelb, laſß

Brate das Lamm auf diese Weise im ganzen in einem Ofen auf einem Brett. Und wenn du möchtest, daß es stehen soll, dann stecke ihm einen Spieß an jedes Bein. Wenn es beinahe gebraten ist, dann begieße es mit Eiern und tu es heraus. Laß es kalt werden, fülle dann ein Tuch, das drei Spannen lang sein soll, voll Butter und binde es zu und presse sie mit einem Prügel durch. Sie geht kraus hindurch wie richtige Wolle, die nimm dann und mache dem Lamm daraus Wolle. Stelle es dann auf ein schönes Brett. Mache einen Zaun aus Butter darum, wie nachher folgt.

154. *Ein Lamm auf andere Art*

Mache es genauso, wie vorstehend beschrieben, verhülle es aber mit einer mehrfarbigen Decke. Die mache folgendermaßen: Nimm Eier, trenne das Weiße vom Gelben, verschlage die Eier, tu etwas Salz hinein und Zucker, nimm eine Pfanne, tu reines Schmalz hinein, laß es heiß werden, gieße das Schmalz vollständig aus der Pfanne, gieße das Eiweiß hinein, laß es in der Pfanne hin und her laufen, halte es über Feuer, jedoch nicht zu lange, nicht länger, als bis es anfängt zu zittern. Danach halte die Pfanne ans Feuer, bis es trocken wird, und halte es nicht zu nahe daran, damit es weiß bleibt, und mache auf diese Weise so viele Pfannkuchen, wie du willst. Mache sie nicht zu dick, nicht dicker als ein dünnes Tuch. Danach mache die gelben genauso, tu Safran an den Dotter. Braun mache auch genauso, nimm Weichsellatwerge, streiche die auch mit Eiern durch und mache Pfannkuchen daraus. Auf diese Weise hast du vier Farben, damit verhülle das Lamm und schneide die Farben der Länge nach, so breit wie du willst. Danach nimm Zimtstangen, mache kleine Nägel daraus, stoße die mit den dicken Enden in Straubenteig, der gelb sein soll, und bakke sie in Schmalz, dann bekommen sie Knöpfe. Wenn du willst, kannst du sie vergolden oder versilbern. Dann nimm harte Eier und schneide ihnen oben die Spitze ab, nimm dann

das ander weiſß, mach ain zann vmbs lam mit gútem gewirtz, thú das lam aúffs bret / darnach nim diges flaiſch, das ſchen rot jſt, ſeúds vnd ſchneidt das aúſſer darúon, hacks klain, nim dan air, ſeuds hert, ſchneid das vonainander, das weiſß vnnd das gelb beſonder, hack ýedes beſonder, vnnd wans lam gemacht jſt, ſo thú das weiſß an ain ort aúf das bret / vnnd das gelb aúch an ain ort jbereck / an ain ort / oder an ain ander / vnnd leg darzú gantz air hert geſotten vnnd aúch fladen, haſtu honig oder wilt dú / das lam jſt lúſtiger zú eſſen dan das vorgeſchriben / wie man das flaiſch macht, es wirt nit vngeſalt vnnd jſt alles zú eſſen one das pret.

155. Hiener jn roſmarin einzúmachen

Setz die hiener zú jn ainer fleſchbrie, das die brie bloß jber die hiener gang, laſß ſý halb ſieden / vnnd laſß den roſmarin ains glidt langs am ſteidlin / thú ain zimliche handtúol an die hiener aúf ain diſch, vnnd nit gar zúuil / das es nit pitter werd / nim darnach die leberlen alle von hienern / ain súdt thon jn der ſúpen / thú dan ain wenig gút múſcatblie daran, laſß woll anainander ſieden, bis dús anrichſt.

156. Weinbermúſß machen

Mach die weinber vor ſaúber vnnd waſch ſo ſchen vnnd drúck ſý aús / nim ain wenig, thú ſchmaltz darein, thú es jber das feúr gleich wie ain gewallen wein vnnd reib ain ſemel klain darein, langſam, das es nit knollet werde, vnnd laſß ſieden vnnd richt es an / vnnd ſee zúcker daraúf, ſo jſt es gút.

die gebackenen Zimtstangen, stoße sie durch die Eierspitzen und hefte auf diese Weise die Farben an das Lamm. Und färbe die Eier zur Hälfte gelb, laß das andere weiß. Mache einen Zaun von gutem Gewürz um das Lamm, tu das Lamm auf das Brett. Danach nimm geräuchertes Fleisch, das schön rot ist, koche es und schneide das Äußere weg. Hacke es klein, nimm dann Eier, koche sie hart, schneide sie auseinander, das Weiße und das Gelbe je für sich, hacke jedes für sich, und wenn das Lamm fertig ist, dann tu das Weiße auf eine Seite des Bretts und das Gelbe auch auf eine Seite, gegenüber, an eine Stelle oder an eine andere, und lege ganze hartgekochte Eier dazu und auch Fladen, wenn du hast oder willst, auch Honig. Dieses Lamm ist angenehmer zu essen als das vorher beschriebene. Wie man das Fleisch auch zubereitet, es wird nicht häßlich und es ist alles eßbar außer dem Brett.

155. *Hühner in Rosmarin einmachen*

Setze die Hühner in Fleischbrühe auf, so daß die Brühe die Hühner gerade bedeckt. Laß sie halb gar kochen und laß den Rosmarin in der Länge eines Fingergliedes an der Staude. Tu für eine Mahlzeit eine gute Handvoll an die Hühner, aber nicht allzuviel, damit es nicht bitter wird. Nimm danach die Leber von allen Hühnern, laß sie in der Suppe aufkochen und tu dann etwas gute Muskatblüte daran. Laß es gut miteinander kochen, bis du es anrichtest.

156. *Weinbeermus machen*

Mache die Weinbeeren zuerst sauber und wasche sie dann schön und drücke sie aus. Nimm davon ein wenig, tu Schmalz hinein, tu es über das Feuer so wie gegorenen Wein und reibe eine Semmel fein hinein, langsam, damit es nicht klumpig wird, und laß es kochen und richte es an. Und streue Zucker darauf, dann ist es gut.

157. Kalbfleſch oder hennen ainzúmachen

Wan dú wilt ain gút kalbfleſch, júngen henner oder hennen / wilt einmachen, ſo ſchneid die hiener oder hennen jn 4 tail vnnd ſeúdt ſý jn ainer gúten ſúpen gleich alle / als wan dú ſý gantz ſúdteſt, [38] vnnd wan ſý woll halb geſotten jſt, ſo nim ain wenig des grenen krauts von petterling / vnnd 3 gebet ſchniten von ainer ſemel vnnd die leber von ainer henen oder hiener / vnnd reib ſý woll jn ainem ſcherblin vnnd nim die ſúpen, darin ſý geſotten ſend / treib ſý dúrch ain ſiblin, geúß es jber die hennen oder hiener, laſß es ob ainer klainen glút ſieden / thu ain wenig ſaffera vnnd pfeffer daran, ſo haſtú ain gútte brie von dem petterling, vnnd ſetz ſý mit den henen zú, ſo ſchmeckts woll daruon.

158. Brie jber fegel

Nim gebett ſchniten, treib es mit ainer fleſchbrie dúrch vnnd ain wenig eſſich, thú darnach ſaffera daran, negellen, pfeffer vnnd ain wenig zúcker vnnd weinberlen daran.

159. Brielen jber rephiener

Gebet ſemel vnnd die meglen von den hienern vnnd ain wenig petterling, vnnd reibs vnnd treibs mitainander ſaúber dúrch, thú ſaffera, zimet vnnd ain wenig brie daran.

160. Ain fladen zú machen

Nim ain ormilch, die woll aúßgeſechnet ſeý, ſchlag wider air darein vnnd weinberlen, ſchlags aúff den boden, laſß ſittig bachen.

161. Weiſſe streiblen zú bachen

Nim das weiſß von airen, klops woll, vnd ain wenig weiſßmell, mach ain tins taiglin daraús, laſß dúrch ain

157. *Kalbfleisch oder Hennen einmachen*

Wenn du gutes Kalbfleisch, junge Hühner oder Hennen einmachen willst, dann schneide die Hühner oder Hennen in vier Teile und koche sie alle zusammen in einer guten Suppe, als ob du sie ganz kochen würdest. Und wenn sie gut zur Hälfte gar sind, dann nimm etwas grünes Petersilienkraut und drei geröstete Semmelscheiben und die Leber von einer Henne oder von Hühnern und zerreibe alles gut in einem Tongefäß und nimm die Suppe, in der die Hühner gekocht sind, passiere sie durch ein Sieb und gieße sie über die Hennen oder Hühner. Laß es über kleiner Glut kochen, tu etwas Safran und Pfeffer daran, dann hast du eine gute Petersiliensoße. Und setze sie mit den Hennen aufs Feuer, davon schmeckt es dann gut.

158. *Soße zu Vögeln*

Nimm geröstete Brotscheiben, passiere sie mit Fleischbrühe und etwas Essig durch, tu danach Safran, Nelken, Pfeffer und etwas Zucker und Weinbeeren daran.

159. *Soße zu Rebhühnern*

Geröstete Semmeln und die Mägen der Hühner und etwas Petersilie. Und zerreibe es und passiere alles zusammen sauber durch, tu Safran, Zimt und etwas Brühe daran.

160. *Einen Fladen machen*

Nimm Eiermilch, die gut abgeseiht sein soll, schlage erneut Eier hinein und Weinbeeren, stürze sie auf den Boden, laß sie langsam backen.

161. *Weiße Strauben backen*

Nimm Eiweiß – verschlage es gut – und etwas Weizenmehl, mache einen dünnen Teig daraus und laß ihn durch einen

ſchomleffel, kers bald vmb jm ſchmaltz, windts vmb ain walgelholtz, ſo werden ſý krúm.

162. Ain ſpritzenbaches zú bachen

Nim ain maſß waſſer oder milch aúff ain diſch vnnd thú es jn ain pfannen, laſß ſieden, rier ain ſchen mell darein / das er woll drúcken wirt / nim jn aús der pfannen, well jn woll, doch mit mell darein / thú jn dan jn ainen morſer, ſtoſß jn woll mit airen, bis er zech vnnd gút wirt / thú jn / jn die bix, bach jn langſam.

163. Niernberger lezeltlach zú machen

Nim ain maſß honig / thús jn ain groſſe pfanen, verfoms woll vnnd laſß ain gúte weil ſieden, thú 1½ pfúnd zúcker daran, riers fúr vnd fúr mit ainer hiltznie spatel vnnd laſß alſo lang ſieden / als lang man ain bar air ſeúdt, ſchits alſo hais jn ain vierling mell, riers gemach vmb vnnd thú das geſchriben gewirtz jn taig, riers gemach vnnd nit lang, nim 1 lott rerlen, 3 lot múſcat, 1½ lot negellen, 6 lot jmber, ain qúintlin múſcatblie, vnnd ain yedes beſonder geſchniten oder geſtoſſen, das es nit klain ſeý, groſß geſpalten beſondern an den rerlen, vnnd wan du das gewirtz jn taig gethan haſt, ſo [39] laſß als lang den taig ſtan, als man ain hert bar air ſeúdt, dúnck die hend jn ain mell vnnd nim feine heúflen aús dem taig, mach kigellen daraús, wigs ab, das ains ſoúil hab als das ander, braits aús mit ainem walgelholtz, ſtreichs glat mit der hand, ýe gleter ýe hibſcher / dúnck darnach den model jn ain roſſenwaſſer vnnd drúcks daraúff, nim 8 lot taig zú ainem zeltlin / hiet dich, thú kain mell darein, dan ſý wúrden nit gút, aber aúfs bret magſt woll mell thon / das ſý nit aúffhafften, laſß jber nacht ligen / vnnd wan dú es zom becken tregſt, ſo lúg, das dú ain ander bret habeſt, das beſee

Schaumlöffel laufen. Wende die Strauben sogleich im Schmalz. Wickle sie um ein Wälgerholz, dann werden sie krumm.

162. *Spritzgebackenes backen*

Nimm ein Maß Wasser - oder Milch - für eine Mahlzeit und tu es in eine Pfanne. Laß es kochen, rühre Weizenmehl hinein, damit der Teig schön trocken wird, nimm ihn aus der Pfanne, rolle ihn gut aus, aber unter Zusatz von Mehl, tu ihn dann in einen Mörser, vermenge ihn gut mit Eiern, bis er zäh und gut wird, tu ihn in die Spritzbüchse, backe ihn langsam.

163. *Nürnberger Lebkuchen machen*

Nimm ein Maß Honig, tu ihn in eine große Pfanne, schäume ihn gut ab und laß ihn eine gute Weile kochen. Tu eineinhalb Pfund Zucker daran, rühre es fortwährend mit einem hölzernen Spatel um und laß es so lange kochen wie man Eier kocht, schütte es so heiß in einen Vierling Mehl, rühre es langsam um und tu das genannte Gewürz in den Teig, rühre ihn langsam und nicht lange um, nimm ein Lot Zimtstangen, drei Lot Muskat, eineinhalb Lot Nelken, sechs Lot Ingwer, ein Quentchen Muskatblüte, und jedes einzeln geschnitten oder gestoßen, so daß es nicht zu klein ist, insbesondere die Zimtstangen grob gespalten. Und wenn du das Gewürz in den Teig getan hast, dann laß den Teig so lange stehen, wie man braucht, um Eier hart zu kochen. Tauche die Hände in Mehl und nimm kleine Häufchen von dem Teig, mache Kügelchen daraus, wiege sie ab, damit eins so schwer ist wie das andere, rolle sie mit einem Wälgerholz aus und streiche sie mit der Hand glatt, je glatter desto schöner. Tauche danach den Model in Rosenwasser und drücke ihn darauf. Nimm acht Lot Teig für einen Lebkuchen. Sieh dich vor und tu kein Mehl daran, sonst würden sie nicht gut, aber auf das Brett kannst du schon Mehl tun, damit sie nicht festkleben. Laß sie über Nacht liegen. Und wenn du es

gantz woll mit mell, das gantz dick beſeet ſeý, thú das bret mit dem beſetten mell jn bachoffen, das das bret gantz haiß werd, ýe haiſer ye peſſer / thús darnach heraús, leg die lezelten daraúff, das kains das ander anrier, thús jn offen, laſß bachen vnnd ſich offt darzú, am erſten werden ſý lind als ain ſchmaltz, wan dú daraúffgreiſſt, ſo entpfindſts woll / vnnd wen ſý gantz drúcken werden, ſo thús heraús vnnd ker das bret vmb, das das forderthail hinden jn offenn kom, laſß ain klaine weil ſtan / darnach thús heraús, nim ain kerwiſchlin, ker das mell ſaúber am boden herab vnnd leg die lezelten dieweil aúff ain ander pret, bis dú ain lezelten nach dem andern abkert haſt / das kain mel am boden ſeý / darnach ker das mel am boden gantz ſauber herab, leg die lezelten wider daraúff, das der boden an den lezelten jberſich kert werd, nim ain badtſchwam, ſtos jn jn ain roſſenwaſſer, drúck jn wider aús, weſch das mell ab dem boden / aúff dem pret, lúg, das dir kain waſſer aúff das pret kum, dan ſý wúrden anhafften, thú darnach das bret mit den lezelten wider in bachoffen, die poden fein aúfgond vnnd hert werden, ſo thú das bret wider heraús, lúg, das 2 oder dreý beim bret ſeyen, die behend die lezelten vmbkeren, wan ſý wúrden ſonſt anhaften, darnach nim ain roſſenwaſſer vnnd weſch oben mit ab, wie dú vnnden am boden gethan haſt, thús wider jn offen, laſß drúcken werden, trags haim, riers am bret, das nit anhefften, vnnd wann ſý woll erkalten ſeind, ſo leg 8 oder zechnen aúfainander, winds jn ain bapir, behalts ſý an drúcknen orten, das kain lúfft daran kan, ſo bleiben ſý reſch.

zum Bäcker trägst, dann achte darauf, daß du ein zweites Brett hast, das bestreue ordentlich mit Mehl, so daß es ganz dick bestreut ist. Tu das Brett mit dem daraufgestreuten Mehl in den Backofen, so daß das Brett ganz heiß wird, je heißer desto besser. Tu es danach heraus, leg die Lebkuchen darauf, so daß keiner den anderen berührt, tu sie in den Ofen, laß sie backen und schaue oft danach. Zuerst werden sie weich wie Schmalz. Wenn du sie anfaßt, kannst du es gut fühlen. Und wenn sie ganz trocken werden, dann nimm sie heraus und drehe das Brett um, so daß das Vorderteil nach hinten in den Ofen kommt. Laß es kurze Zeit so stehen, danach nimm es heraus. Nimm einen kleinen Kehrbesen, kehre das Mehl sauber von der Unterseite der Lebkuchen herunter und lege die Lebkuchen unterdessen auf ein anderes Brett, bis du einen Lebkuchen nach dem anderen abgekehrt hast, so daß kein Mehl mehr auf der Unterseite ist. Danach kehre das Mehl sehr sauber vom Brett herunter. Lege die Lebkuchen wieder darauf, so daß die Unterseite der Lebkuchen nach oben gekehrt ist. Nimm einen Badeschwamm, tauche ihn in Rosenwasser, drücke ihn wieder aus, wasche auf dem Brett das Mehl von der Unterseite der Lebkuchen ab. Achte darauf, daß dir kein Wasser auf das Brett kommt, dann würden sie festkleben. Tu danach das Brett mit den Lebkuchen wieder in den Backofen, bis die Böden schön aufgehen und hart werden, dann tu das Brett wieder heraus. Achte darauf, daß zwei oder drei Personen bei dem Brett sind, die die Lebkuchen schnell umdrehen, denn sonst würden sie festkleben. Danach nimm Rosenwasser und wasche sie damit oben ab, wie du es an der Unterseite getan hast. Tu sie wieder in den Ofen, laß sie trocken werden, trage sie nach Hause und bewege sie auf dem Brett, damit sie nicht festkleben. Und wenn sie gut ausgekühlt sind, dann lege acht oder zehn aufeinander, wickle sie in Papier und bewahre sie an trockenen Orten auf, so daß keine Luft daran kommen kann, dann bleiben sie rösch.

164. Ain groſſen nierenberger lezelten zú machenn

Nim ain maſß honig vnnd aúch ain halben vierdúng zúcker, thú jm wie mit den klainen lezelten, nim ain ½ fierling mell vnnd dan gewirtz wie nachfolgt, 1 lot rerlach, 2 lott negellach, 3½ lot múſcat, 8 lot jmber, ½ lot múſcatblie, rúrs gemach vmb, darnach well jn ain wenig aúſß, bach jn wie die klainen lezelten.

165. [40] Die aúffgelaffnen weixlen zú bachen

Nim ain hais waſſer, leg ain ſchmaltz darein als ain bamnúſß / vnnd wan das ſchmaltz ergangen jſt, ſo mach ain taig mit mel, der dick ſey, ſchlag jn, bis er platern jberkompt, darnach mach jn ring vonn weiſſen vom aý, magſt woll ain ainig ortotter aúch dareinthon, bind alweg 4 weixlen zúſamen, ſtoſß jn tog, bachs, ridtlen die pfannen, ſo gandt ſý aúff, das ſchmaltz múſß woll hais ſein.

166. Die aúffgelaffen epffel zú bachen

Nim milch vnnd ain wenig ain waſſer darúnder, machs woll hais / das du ain finger woll darinnen erleiden magſt, mach ain ſtarcken taig mit mell, ſchlag jn, bis er blateren gewint, leg air jn ain warm waſſer vnnd mach den taig woll ring mit / ſchneidt die epffel rúnd vnnd aúfs allertinneſt, zeúchs dúrch ain taig vnnd ſtreichs mit ab, rittel die pfannen, ſo gendt ſý aúff / vnnd das ſchmaltz múß woll hais ſein, ſo werden ſý gút vnnd laffen ſchen aúff.

167. [41] Hirſchin wirſt zú machen

Nim die leber vnnd lúngen vom hirſch, aúch gút bret vnnd das faiſt vom hirſch, aúch ſpeck, gewirtz, ſaffera, jmber vnnd múſcatblie, hack das alles vnnderainander vnd ſeúd die wirſt jn ainer aigen brie.

164. *Einen großen Nürnberger Lebkuchen machen*

Nimm ein Maß Honig und einen halben Vierdung Zucker, mache es wie bei den kleinen Lebkuchen, nimm einen halben Vierling Mehl und dann Gewürz wie folgt: ein Lot Zimtstangen, zwei Lot Nelken, dreieinhalb Lot Muskat, acht Lot Ingwer, ein halbes Lot Muskatblüte. Rühre es vorsichtig um, danach rolle den Teig etwas aus. Backe ihn wie die kleinen Lebkuchen.

165. *Aufgegangene Weichseln backen*

Nimm heißes Wasser, lege Schmalz von der Größe einer Walnuß hinein, und wenn das Schmalz zergangen ist, dann mache mit Mehl einen Teig, der dick sein soll. Schlage ihn, bis er Blasen wirft, danach verdünne ihn mit Eiweiß, du kannst auch einige Eidotter hineintun. Binde immer vier Weichseln zusammen, tauche sie in Teig und backe sie. Rüttle die Pfanne, dann gehen sie auf. Das Schmalz muß gut heiß sein.

166. *Aufgegangene Äpfel backen*

Nimm Milch mit etwas Wasser darunter und erhitze sie gut, so daß du es noch aushalten kannst, einen Finger hineinzutauchen. Mache einen festen Teig mit Mehl, schlage ihn, bis er Blasen wirft, lege Eier in warmes Wasser und verdünne den Teig damit. Schneide die Äpfel rund und so dünn wie möglich, ziehe sie durch Teig und bestreiche sie damit. Rüttle die Pfanne, dann gehen sie auf. Und das Schmalz muß richtig heiß sein, dann werden sie gut und gehen schön auf.

167. *Hirschwürste machen*

Nimm die Leber und die Lunge vom Hirsch, auch gutes Brät und das Hirschfett, auch Speck, Gewürz, Safran, Ingwer und Muskatblüte, hacke alles miteinander und koche die Würste in einer geeigneten Brühe.

168. Aingemacht fiſch

Nim fiſch, ſchiep, geúſſß wein vnnd erbisbrie daran, gewúrtz mit jmber, pfeffer / vnnd mach nit zú vil brie daran, laſſß woll ſieden, verſaltz nit, alſo mag man yeden fiſch einmachen jn ein gelbenn brie.

169. Súltzfiſch vnnd ſpanſaú jm korb

Machs alſo, ſetz ainen ſaúberen korb jn ain ſaúbers ſcheflin, leg die fiſch vnnd ſpanſaú darein / geúſſß die brie darein, als hoch dú wilt, jn den korb / merck, gar eben, das der korb gemacht jns ſcheflin ſeý, das er an allen ortten anſtee, vnnd wan die súltz geſtanden jſt / ſo ſchneid die raiff vom ſcheflin wie an hochen ſúltzfiſchen, ſo bleibt die súltz vnnd fiſch jm korb, folgents reiſſß mit ainem ſaúbern túch den korb ab.

170. [43] Ain fiſch zú machen, geſotten, gepraten vnnd gebachen

Machs alſo, zeúch die derm heraús dúrch die airen / vnnd ſchneid jm ein wenig den baúch aúff / nim ein ſchen weiſſß leinin túch vnnd wind das mitten vmb den fiſch, ſchneid krinellach vmb den schwantz, ſaltz jn, wirff mell daraúff vnnd thú ſaltz aúch jn fiſch / vnnd leg jn aúff ain roſt, hab wein vnnd eſſich jn ainer pfannen / das die brie ſiedt vnnd woll geſaltzen ſeý, begeúß den fiſch aúff das diechlin, ſo gat die brie dardúrch aúff den fiſch, ker jn offt vmb, begeúß das tail mit ſchmaltz, daran das mell jſt, wúrffs daraúff vnnd das foder laſſ alſo praten / bewar ein yedes tail nach ſeiner maſß / ſo wirt das geſotten tail ſchen vnnd gut, wart ſein nún woll mit dem gieſſen vnnd der glút, vnnd wan er alſo geſotten, gebachen vnnd gepratten jſt, ſo thú das túch wider daruon / gibs kalt oder warm.

168. *Eingelegter Fisch*

Nimm einen Fisch, schuppe ihn, gieße Wein und Erbsenbrühe daran, würze mit Ingwer und Pfeffer und gib nicht zuviel Brühe daran. Laß ihn gut kochen, versalze ihn nicht. Auf diese Weise kann man jeden Fisch in gelber Soße einlegen.

169. *Sülzfische und Spanferkel im Korb*

Mache es folgendermaßen: Setze einen sauberen Korb in eine saubere kleine Wanne, lege die Fische und das Spanferkel hinein, gieße die Brühe in den Korb hinein, so hoch du willst. Achte darauf, daß der Korb ganz gleichmäßig in die kleine Wanne gesetzt ist, so daß er an allen Ecken aufsteht. Und wenn die Sülze fest geworden ist, dann schneide die Reifen von der kleinen Wanne wie bei langen Sülzfischen, dann bleiben die Sülze und die Fische im Korb. Anschließend reiße den Korb mit einem sauberen Tuch ab.

170. *Einen Fisch machen, gekocht, gebraten und gebacken*

Mache es folgendermaßen: Ziehe die Därme durch die Kiemen heraus und schneide ihm ein wenig den Bauch auf. Nimm ein schönes weißes Leinentuch und schlage das in der Mitte um den Fisch, schneide kleine Kerben um den Schwanz herum, salze ihn, streue Mehl darauf und salze den Fisch auch innen und lege ihn auf einen Rost. Halte gleichzeitig Wein und Essig in einer Pfanne bereit, so daß die Brühe kocht und gut gesalzen ist. Begieße den Fisch dort, wo das Tüchlein ist, dann geht die Brühe hindurch auf den Fisch. Wende ihn oft, begieße das Teil mit Schmalz, an dem das Mehl ist, streue es darauf und laß so das Vorderteil braten. Behandle jedes Teil, wie es ihm zukommt, dann wird das gekochte Teil schön und gut. Gib nun gut auf ihn acht beim Begießen und mit der Glut, und wenn er auf diese Weise gekocht, gebacken und gebraten ist, dann tu das Tuch wieder herunter. Reiche ihn kalt oder warm.

171. Gefilt hecht

Gefilt hecht mach alſo, ſchneid den hecht an der ſeiten ain wenig aúff, greiff mit einem meſſer hinein, ſchneid jn den grat am nacken ab vnnd ſchel den hecht aús aús der haút / das die haut gantz beleib, nim dan den hecht, thú die gret darúon, hack das pret, thú darein milch vnnd ſchwais vom karpfen vnnd gewirtz vnnd fill es wider jn die haút, doch das der kopff vnnd der schwantz an der haút bleib, verſaltz jn nit / vnnd nee dan mit grober ſeidin wider zú vnnd brat jn ob ainem roſt, vnd wan er gepraten jſt / ſo zeúch dan den faden wider heraús.

172. Hecht jm maýenſchmaltz

Nim ain hecht, laſß jn ain wall thon jn ainem geſaltzen wein vnnd waſſer, vnnd wan er halb geſotten jſt, ſo zeúch jm die haút ab / vnnd thú das bret jn ain pfannen vnnd thú ain gúten tail friſchen púter, gúten wein, jmber vnnd zúcker daran, verſaltzs nit / vnnd laſß anainander ſieden / mach der brie nit zú vill.

173. Wie man krepflen pfligt zú niernberg jn der faſnacht zú machen

Reibt ain barmiſankeſß oder ſonſt ainen / der fein trucken jſt, ſchlag air darein / vnnd nim ain ſchens waitzensmell aúch ain wenig darúnder, damit ſý nit zú reſß werden von keſß / macht jn ſo feſt, das er nit zúflieſß, darnach [44] macht ain airin taig wie zú ainer torta, mach lang ſchmal bletz / vnnd leg mit einem leffel claine betzlen, als groſß jrs geren welt haben / des keſßtogs jn die mitten des blatz vnnd ſchlag jn herwider / vnnd trúck mit den 2 taúmen ain ýedes betzlin fein jn blatz zú ainem kiechlin, darnach ſchneidt ſý ab mit ainem blechlin, wen jr ſý bachen welt / ſolt jr das

171. *Gefüllter Hecht*

Gefüllten Hecht mache folgendermaßen: Schneide den Hecht an der Seite ein wenig auf, greife mit einem Messer hinein, schneide ihm die Hauptgräte am Nacken ab und schäle den Hecht aus der Haut heraus, so daß die Haut ganz bleibt. Nimm dann den Hecht, entferne die Gräten, hacke das Brät, tu Milch hinein und Karpfenblut und würze es und fülle es wieder in die Haut, aber so, daß der Kopf und der Schwanz an der Haut bleiben. Versalze ihn nicht und nähe ihn dann mit grober Seide wieder zu und brate ihn auf einem Rost. Und wenn er gebraten ist, dann ziehe den Faden wieder heraus.

172. *Hecht in Maibutter*

Nimm einen Hecht, laß ihn in gesalzenem Wein mit Wasser aufwallen, und wenn er halb gar ist, dann ziehe ihm die Haut ab und tu das Brät in eine Pfanne, und tu reichlich frische Butter, guten Wein, Ingwer und Zucker daran. Versalze es nicht und laß es miteinander kochen. Mache nicht zuviel Soße.

173. *Wie man in Nürnberg zur Fastnacht Krapfen zu machen pflegt*

Zerreibt Parmesankäse oder irgendeinen anderen Käse, der schön trocken ist. Schlage Eier hinein und menge auch etwas Weizenmehl darunter, damit die Krapfen durch den Käse nicht zu rösch werden. Macht den Teig so fest, daß er nicht zerfließt. Danach macht einen Eierteig wie für eine Torte, mache lange schmale Fladen und lege mit einem Löffel kleine Batzen von dem Käseteig, so groß wie ihr sie gerne haben wollt, in die Mitte des Fladens und schlage ihn darüber. Und drücke mit den beiden Daumen jedes Häufchen in dem Fladen schön zu einem Küchlein zurecht, dann schneide sie mit einem kleinen Blech ab. Wenn ihr sie backen wollt, sollt ihr das Schmalz gar nicht

ſchmaltz gar nit laſſen haiß werden / ſonder ſo es kam ergangen jſt / leg jr zimlich vill jn die pfannen / bach ſý langſam, laſß die pfannen fein rittlen, ſo werdens wie die ſchúſſer /.

174. Was man jn das bier thon soll, damit mans lang behalt vnnd nit saúr werd

Erſtlich stich das faſß an, laſß aúff ain maſß oder mer jn ein glarſeirten haffen / nim ain klaine handtúol coliander-kornlein, mach ſý jn ain ſauber weiſß tiechlin ain bintelin / doch nit zú groſß / damit dú es zúm spunt oben jn das biervas kineſt thon, pint es mit ainem faden zú, laſß den faden ain wenig lang, darnach leg das bintelin mit dem coliander jn den haffen, ſetz jn zum feúr, laſß anainander ſieden / ſo lang als woll als herte air, laſß nit jberlaffen, darnach ſetz den haffen mit dem bier, laſß gar kalt werden, darfſt jn nit zúdecken / darnach laſß ainen laim von ainem haffner bringen, der nit geerbet jſt, laſß ain ſaltz darúnderknetten vnnd woll erbeten, ſo wirt er woll waich, darnach nim 3 neúe gelegte air, wirf ſý oben jn das bier alſo gantz, darnach henck das bintelin mit dem coliander aúch hinein / geúſß das bier jm haffen aúch hinein, nim ain gúte handfoll hopffen von ainem bierbreú vnnd reib oben den spúnd mit dem hopfen zú / darnach ſetz ain klain vngleſcht heffelin oben dariber vnnd verklaib es fein nebenrúm.

175. Ain weinbereſſich zú machen

Nempt ain vierdúng weinber vnd ain ½ maſß wein / ain halbe maſß eſſich vnnd land 2 zwerch finger einſieden / vnnd wen er geſotten jſt, ſo thiet jn jn ain glaſß vnnd thiet 2 jmberzechen darein vnnd ſetzt es hinder den offen / es wirt ain gúter, geſonder eſſich.

heiß werden lassen, sondern wenn es gerade eben zergangen ist, lege ziemlich viele von ihnen in die Pfanne. Backe sie langsam und laß die Pfanne schön rütteln, dann werden sie wie Murmeln.

174. *Was man in das Bier tun soll, damit man es lange aufbewahren kann und damit es nicht sauer wird*

Zuerst stich das Faß an, laß ein Maß oder mehr in einen glasierten Topf ab. Nimm eine kleine Handvoll Koriander-körnchen, mache aus ihnen ein kleines Bündel in einem sauberen weißen Tüchlein, aber nicht zu groß, damit du es zum Spundloch oben in das Bierfaß hineintun kannst. Binde es mit einem Faden zu, laß den Faden ein Stück lang hängen. Danach lege das Bündel mit dem Koriander in den Topf setze ihn ans Feuer, laß es miteinander kochen, ungefähr so lange wie harte Eier, laß es nicht überlaufen. Danach setze den Topf mit dem Bier weg und laß es völlig erkalten. Du darfst ihn nicht zudecken. Danach laß von einem Töpfer Lehm bringen, der noch nicht bearbeitet worden ist, laß Salz darunterkneten und ihn gut durcharbeiten, dann wird er schön weich. Danach nimm drei frisch gelegte Eier und wirf sie ungeöffnet von oben in das Bier. Danach hänge auch das kleine Bündel mit dem Koriander hinein, gieße auch das Bier im Topf hinein, nimm eine gute Handvoll Hopfen von einem Bierbrauer und streiche das Spundloch oben mit dem Hopfen zu. Danach setze einen kleinen unglasierten Topf oben darüber und verklebe ihn an den Rändern schön.

175. *Weinbeeressig machen*

Nehmt einen Vierdung Weinbeeren und ein halbes Maß Wein und ein halbes Maß Essig und laßt das zwei Finger breit einkochen. Und wenn es gekocht hat, dann tut es in ein Glas und tut zwei Ingwerzehen hinein und setzt es hinter den Ofen. Es wird ein guter, gesunder Essig.

176. Ain gúten mayenkúchen zú machen

Nempt ain pfúnd roſin, ain pfúnd weinberlen, 5 ſtrútzellen mayenſchmaltz, ain handtvoll jſpen, [45] ain handtvoll gúndelreben, ain wenig ſalua, vngefar 10 bleter, 2 mal ſoúil deymenten, ain handúol frawenmintz / bey 15 airen, ain ½ pfúnd zúcker, das kraút klaingehackt, 2 ſtúnd gebachen / das ſchmaltz mús vnnder das kraút geriert ſein, zom boden 2 air, daraús gemacht wie zú ainem torta.

177. Ain tortta von epffel zú machen

Nempt epffel, ſchelts vnnd stoſts ain ribeiſſen, darnach reſts jm ſchmaltz / dan thiet daran ſoúil geriben keſß als epfel, ain wenig geſtoſſen negelen, ain wenig jmber vnnd zimerrerlach, zway air, riert es woll dúrchainander, dan mach den taig wie zú ainem fladen, thút ain knepflin ſchmaltz darein, damit es ſý nit anlaff, vnnd vnnden vnnd oben ain wenig glút, laſß gemach bachen.

178. Ain andere torten

Nempt 4 glaſ milch, 12 air vnnd 14 lott zúcker vnnd ain lott jmber, ain wenig geſtoſſen zimerrerlen, man múſß darnach als dúrchainanderklopfen, dan ain wenig ſchmaltz jn ain pfannen thon vnnd den taig darein vnd jn vmbrieren, bis er anfacht dick zú werden, dan die deckin aúff die pfannen vnnd glút darob, vnnd das mer glút darob weder darúnder ſeý, dan ſý wirt ſonſt blateret, ſo man dan ſicht, das geſten will, ſee ain wenig zimerrerlach vnd zúcker daraúff.

179. Ain weiſſe ſeltz

Nempt ain wenig mandel vnnd broſembrot vnnderainander vnnd ſtoſts klain vnnd treib dúrch ain súpenſeichlin mit

176. *Einen guten Maikuchen machen*

Nehmt ein Pfund Rosinen, ein Pfund Weinbeeren, fünf kleine Portionen Maibutter, eine Handvoll Ysop, eine Handvoll Gundelreben, etwas Salbei, ungefähr zehn Blätter, doppelt soviel Minze, eine Handvoll Frauenminze, ungefähr fünfzehn Eier und ein halbes Pfund Zucker: die Kräuter kleingehackt, zwei Stunden gebacken. Das Schmalz muß unter die Kräuter gerührt sein. Für den Boden zwei Eier, daraus wird er gemacht wie für eine Torte.

177. *Eine Apfeltorte machen*

Nehmt Äpfel, schält sie und raspelt sie mit einem Reibeisen, danach röstet sie in Schmalz. Dann tut soviel geriebenen Käse dazu wie es Äpfel sind, etwas zerstoßene Nelken, etwas Ingwer und Zimt, zwei Eier. Rührt es gut durcheinander. Dann macht den Teig wie für einen Fladen, tut ein Stückchen Schmalz hinein, damit die Torte nicht aufgeht, und von unten und oben schwache Glut. Laß sie langsam backen.

178. *Eine andere Torte*

Nehmt vier Glas Milch, zwölf Eier und vierzehn Lot Zucker und ein Lot Ingwer und etwas gestoßene Zimtstangen. Man muß danach alles durcheinandermengen, dann etwas Schmalz in eine Pfanne tun und den Teig hineintun und ihn umrühren, bis er anfängt dick zu werden. Dann den Deckel auf die Pfanne und Glut darüber. Und es soll darüber nicht mehr Glut sein als darunter, denn die Torte wird sonst blasig. Wenn man dann sieht, daß sie anfängt zu stocken, streue etwas Zimt und Zucker darauf.

179. *Eine weiße Soße*

Mischt einige Mandeln und Brotkrumen miteinander und stoßt sie klein und passiere sie mit Essig durch ein kleines

ainem eſſich, war er zú ſtarck were, nim ain wein darún-
der.

180. Zúckerin holliplen

Nempt vngeferlich ain vierdúng weiſſenn zúcker, oder darnach jr geren vill machen welt, vnnd thiet jn jn morſer, das man jn aúfs klaineſt ſtoſß, ſo muglich jſt / daruor nempt 2 lott traganttúm / vnnd waicht vngeferlich jn ain quertlin roſſenwaſſer ein, vnnd dasſelbig múſß 3 tag jm roſſenwaſſer gewaicht ſein, darnach ſoll man ain wenig deſſen jn den morſer thon / es machts beýainanderbleiben / vnnd ſols woll ſtoſſen, bis ain gúter, dicker tog daraús wirt / bis du jn welglen kanſt / wan du jn zú faſt vergoſſenn hetteſt, magſtú wider zúcker daranthon vnnd woll ſtoſſen / darnach thút den taig heraús aúff ain glaten ſtain vnnd ſetzt [46] jn aúff wie ain ſemel vnnd thú vill zúcker aúff den stain / damit er dir nit ancleb / darnach nim ain glat walgelholtz, reibs woll mit zúcker vnd welglen ain blatz / aúfs allertinneſt, ye tinner ye hibſcher, darnach ſchneid ain papirlin rúnd / wie dú die holliplen haben wilt, vnnd leg dasſelbig holliplin aúff den blatz / vnnd ſchneids darnach / nim darnach feine klaine walgelheltzlach vnnd windts darúmb / darnach legs aúff ain bogen papir aúf den offen / darjn ain feúr ſey / doch múß der offen nit gar zú hais ſein / wan ſý hert ſend / ſo ſend ſy bachen / ſo múß mans fein gemechlich herabnemen / das ſý nit erprechen / wan dan der blatz zú hert were worden, das dú jn nit gar praúchen kindeſt, ſo múſß mans wider jn morſer thon vnnd ain wenig vom aingewaichten ting darangieſſen vnnd ain wenig ain zúcker aúch daranthon vnnd wider woll ſtoſſen / bis es ain starcker tog wirt, vnnd darnach wider heraústhon vnnd welglen wie den erſten, man ſoll aber am erſten nit zú vill machen.

Suppensieb. Wenn er zu stark sein sollte, mische Wein darunter.

180. *Zuckerhohlhippen*

Nehmt ungefähr einen Vierdung weißen Zucker, oder je nachdem wieviel ihr gern machen wollt, und tut ihn in den Mörser, damit man ihn so klein wie möglich zerstößt. Zuvor nehmt zwei Lot Tragant und weicht ihn in ungefähr einem Quart Rosenwasser ein, und er muß drei Tage in Rosenwasser eingeweicht werden. Danach soll man etwas davon in den Mörser tun, er sorgt dafür, daß alles zusammenhält. Und man soll es gut zerstoßen, bis ein guter, dicker Teig daraus wird, bis du ihn ausrollen kannst. Wenn du ihn zu sehr verdünnt haben solltest, kannst du wieder Zucker darantun und gut zerstoßen. Danach tut den Teig heraus auf einen glatten Stein und formt ihn wie eine Semmel. Und tu viel Zucker auf den Stein, damit dir der Teig nicht anklebt. Danach nimm ein glattes Wälgerholz, reibe es gut mit Zucker ein und rolle einen Fladen aus, so dünn wie möglich, je dünner desto besser. Danach schneide ein rundes Papierchen aus, so wie du die Hohlhippen haben willst, und lege diese „Hohlhippe" auf den Fladen und schneide ihn danach. Nimm danach schöne kleine Wälgerhölzchen und wickle die Hohlhippen darum. Danach lege sie auf einem Bogen Papier auf den Ofen, in dem Feuer sein soll, doch darf der Ofen nicht allzu heiß sein. Wenn sie hart sind, dann sind sie gebacken, dann muß man sie schön vorsichtig herunternehmen, damit sie nicht zerbrechen. Wenn inzwischen der Fladen zu hart geworden sein sollte, so daß du ihn nicht mehr verwenden kannst, dann muß man ihn wieder in den Mörser tun und etwas von dem Eingeweichten darangießen und auch etwas Zucker darantun und es wiederum gut zerstoßen, bis es ein fester Teig wird, und danach wieder heraustun und ausrollen wie den ersten. Man soll aber zuerst nicht zuviel machen.

181. Anno domini 1548 aúf den 25 tag janúaren hat mich der kochmaiſter simon, des graffen von leúchtenbergs koch, lernen, sultzfiſch machen wie nachfolgt

Erſtlich hat er genomen ain hecht von 2 pfúnd vnnd hat jn geſchonden vnnd hat jberzwerch klaine ſchnitzlen dareinthan vnd zú ſtúcken gemacht / hat ſonſt aúch ain ſchiſſel mit súltz gemacht / 2 ferchelen von ainem pfúnd / hats am rúcken ain wenig herabgeſchinten, darnach hat ers fein aúffgeſetzt, das der kopf vnnd der schwantz jſt aúfgeſtanden, vnnd hats geſotten / hat ain waſſer jn ainer pfannen jberthan / hats laſſen ſieden, hats aúch geſaltzen, hat aúch ain wenig ain eſſich jber die forchine geſchitt, hat darnach die forchine jn die brie gelegt, das die brie woll dariber jſt gangen, hats darnach laſſen ſieden / man múß aber nit zú faſt ſieden, ſonſt landt ſý ſich nit aúffſetzen, ſý werden gar blaú / vnnd ſoll die forchine 3 stúnd jn der brie ſtan lan / darnach ſy aúff ain zinin teller legen / er hat darnach den hecht gethan jn ain pfannen, hat ein wenig ain ſaltz daran gethan vnnd 2 maſß neckerwein vnnd hats laſſen ſieden, hat darnach ain wenig mer als ain qúertlin von haúſenplaterwaſſer daranthan, [47] aúch ain ſaffera, pfeffer, zúcker, wie vill aines yeden gúttúnckt, hats fein gemach laſſen ſieden ob ainem klainen feúr / vnnd den faim mit ainem faimleffel herabthan, darnach die brie jn ainen haffen geſigen vnnd den hecht jn ain ſchiſſel gelegt / vnnd die brie durch ain wúllin ſack oder ſtramin 3 mal laſſen dúrchlaúffen, das ſý fein laúter werd, darnach an die hecht geſchitt, aber die ſchiſſel nit gar voll, alſo geſtan lan bis an den andern tag / darnach hat er genomen ain ſchiſſel, darein hat er die 2 ferchelen gethan vnnd hat ain brie von den ſultzfiſchen aúch dareingeſchit bey 2 finger, nit voll villen / aúch ſoll man ain gútail brie behalten bis den andern tag / darnach macht mans weiſß, gelb, braún, ſchwartz, gren wie nachfolgt, erſtlich die weiſß farb macht man alſo / man ſtoſts ain mandel klain vnd mit

181. *Anno domini 1548 am 25. Januar hat mich der Kochmeister Simon, der Koch des Grafen von Leuchtenberg, gelehrt, auf folgende Art Sülzfische zu machen*

Zuerst hat er einen zwei Pfund schweren Hecht genommen und hat ihn enthäutet und hat kleine Einkerbungen schräg hineingemacht und ihn in Stücke geteilt. Er hat vorher auch eine Schüssel mit Sülze gemacht, mit zwei Forellen von je einem Pfund. Er hat sie am Rücken etwas abgeschuppt, danach hat er sie schön in der Art geformt, daß der Kopf und der Schwanz hochstanden, und hat sie gekocht. Er hat Wasser in einer Pfanne über das Feuer getan, hat es kochen lassen, hat es auch gesalzen, hat auch etwas Essig über die Forellen geschüttet, hat danach die Forellen in die Brühe gelegt, so daß die Brühe sie gut bedeckt hat, hat sie danach kochen lassen. Man darf sie aber nicht zu sehr kochen, sonst lassen sie sich nicht aufrecht hinstellen. Sie werden ganz blau. Und man soll die Forellen drei Stunden in der Brühe stehen lassen und sie danach auf einen Zinnteller legen. Danach hat er den Hecht in eine Pfanne getan, hat etwas Salz darangetan und zwei Maß Neckarwein und hat es kochen lassen. Danach hat er etwas mehr als ein Quart Hausenblasenwasser darangetan, auch Safran, Pfeffer und Zucker, soviel er von jedem für richtig hielt. Er hat es schön langsam auf kleinem Feuer kochen lassen und den Schaum mit einem Schaumlöffel abgeschöpft, danach die Brühe in einen Topf geseiht und den Hecht in eine Schüssel gelegt und die Brühe dreimal durch einen Sack aus Wollstoff oder Stramin durchlaufen lassen, damit sie schön klar wird. Anschließend hat er sie an den Hecht geschüttet, aber die Schüssel nicht zu voll gemacht, und so bis zum nächsten Tag fest werden lassen. Danach hat er eine Schüssel genommen, in die hat er die zwei Forellen getan und hat auch ungefähr zwei Finger hoch Brühe von den Sülzfischen hineingeschüttet. Nicht vollfüllen! Man soll auch ein gutes Teil Brühe bis zum nächsten Tag aufbewahren. Dann macht man Weiß, Gelb, Braun,

haúſenplatterwaſſer dúrchtriben, das jſt die weiſß farb, darnach die weiſß farb nemen vnnd gilben, ſo jſt ſý gelb, darnach nempt man trýſolita, das jſt ain braún diechlin, vnnd das diechlin jn haúſenblaterwaſſer gelegt vnnd aústrúckt, ſo wirt ſy braún / die ſchwartz farb macht man alſo / man múß ain rúckin brot nemen / vnnd ob ainem roſt woll praten, darnach zú búlffer ſtoſſen vnnd mit ainem haúſenplaterwaſſer dúrchtreibenn, ſo wirts ſchwartz / darnach nempt ain handtúol spinet / oder mangoldtkraút vnnd ſtos jn ainem morſer vnnd treibs mit haúſenblater dúrch, ſo wirt ſý gren, darnach ſchick zú ainem maller vnnd laſt eúch mit den finff farben jn die ſchiſſel mallen, da kain fiſch jn jſt, was jr wend, wappen oder gewex, man mags als woll eſſen, es múß aber die súltz vor geſtanden ſein / ee mans dareinmalt / darnach, wan dareingemalt jſt / was jr welt haben, aúch búchſtaben, ſo ſetzt die 2 forchine fein darein / vnnd die jberbliben brie, die jr jber habt glaſſen, gieſt darjber, bis die ſchiſſel voll jſt nach eúrem gefallen / vnnd laſts geſtan, ſo jſt ſý beraitt.

182. [48] Welt jr ain weiſſe ſúltz machen

So nempt ain mandel vnnd weſſert jn jber nacht ein / jn ain rerwaſſer / ſo wirt er weiſß, am morgen ziechet jn aús / vnnd land jn aúfs kleneſt ſtoſſen oder reiben / ſo múglich jſt / darnach nempt ain rerwaſſer / 4 oxenfieſß / vnnd thiets jn ain haffen / lands woll ſieden / aber die fieſß ſollen vor ſchen gewaſchen ſein / lands aber fein gemach ſieden wie ein ſúpen / damit die brie nit trieb werd, múgt aúch ain wenig haúſenblater daranthon, wan es alſo geſotten jſt / das jr vermaint, das das waſſer gnúg geſotten / vnnd geſtreckt ſeýe,

Schwarz, Grün wie folgt. Zuerst die weiße Farbe, die macht man folgendermaßen: Man stößt Mandeln klein und passiert sie mit Hausenblasenwasser durch, das ist die weiße Farbe. Danach die weiße Farbe nehmen und gelb färben, dann ist sie gelb. Danach nimmt man Trysolita, das ist ein braunes Tüchlein, und das Tüchlein in Hausenblasenwasser gelegt und ausgedrückt, dann wird es braun. Die schwarze Farbe macht man folgendermaßen: Man muß Roggenbrot nehmen und auf einem Rost gut rösten, anschließend zu Pulver stoßen und mit Hausenblasenwasser durchpassieren, dann wird es schwarz. Danach nehmt eine Handvoll Spinat oder Mangoldkraut und zerstoße es in einem Mörser und passiere es mit Hausenblase durch, dann wird es grün. Danach schicke zu einem Maler und laßt euch mit den fünf Farben die Schüssel, in der noch kein Fisch ist, ausmalen, womit ihr wollt, mit Wappen oder Gewächsen. Man kann alles gut essen. Die Sülze muß aber vorher fest geworden sein, ehe man es daraufmalt. Danach, wenn das, was ihr haben wollt, daraufgemalt ist – auch Buchstaben –, dann setzt die zwei Forellen schön hinein und die übriggebliebene Brühe, die ihr übergelassen habt, gießt darüber, bis die Schüssel so voll ist, wie ihr gern möchtet. Und laßt die Sülze fest werden, dann ist sie fertig.

182. *Wollt ihr eine weiße Sülze machen*

Dann nehmt Mandeln und wässert sie über Nacht in Brunnenwasser, dann werden sie weiß. Am Morgen zieht sie ab und laßt sie so klein wie möglich zerstoßen oder reiben. Danach nehmt Brunnenwasser und vier Ochsenfüße und tut die in einen Topf. Laßt sie gut kochen, aber die Füße sollen zuvor schön gewaschen sein. Laßt sie aber schön langsam kochen wie eine Suppe, damit die Brühe nicht trüb wird. Ihr könnt auch etwas Hausenblase darantun. Wenn es auf diese Weise gekocht ist, so daß ihr glaubt, daß das Wasser genug eingekocht und ange-

ſo ſeicht es fein dúrch ain peúteltúch / treibt den mandel mit dúrch, wieúil jr dan machen welt / nempt darnach dasſelbig vnnd thiets fein jn ain meſſine pfannen / vnnd lands ſieden / wie lind geſotten air / thiet vill zúcker darein / vnnd ain wenig gút roſſenwaſſer / darnach laſt dieſelbig brie dúrch den wúlin ſack laffen, bis jn 3 mall oder bis ſý fein laúter wirt / darnach ſchits jn ain ſchiſſel, behalt aber ain wenig brie / das dús darjber kinteſt gieſſen, wan dú welleſt, laſſ alſo jn der ſchiſſel woll ſtan / darnach ſchneit heraús, was dú wilt, vnnd geúſß gelb, ſchwartz, braún darein / wie dú wilt / ſo jſts ain ſchene ſúltz / magſt aúch ſteren machen oder was dú wilt / darnach magſt dús mit der brie, die dú behalten haſt, wider jbergieſſen /.

183. Welt jr blomenſchir machen

So nempt die brúſt vom kaponer, dieweil er lebendig jſt / vnnd legs jn ain kalt waſſer / darnach brie es jn einem warmen waſſer / darnach ſetz es jn ainem heffelin zú / vnnd laſß ſieden, ſaltz nichts darein, vnnd wen es halbig geſotten jſt, thús raús aúff ain ſchiſſel / wans kalt wirt, so zopf dasſelbig bret fein klain wie ain faden / darnach nim ain halb pfúnd reis, klaúb jn / vnnd waſch jn ſaúber / vnnd laſß jn widerúmb tir werden / alsdann thú jn jn ain morſer vnd ſtos jn woll, ſo wirt mell daraús / das las dúrch ain ſiblin laffen / vnnd dasſelbig mel jn ain ſaúber keſſellin oder pfannen / das zopft vom kaponer darúnder, darnach nim ain ſieſſe milch / vnnd ſeúd ſy jn einem ſaubern geſchir, alsdan ſetz die milch vnnd das reismel nebenainander aúff glieent kollenn vnnd geúß die milch fein gemach daran vnd rier es fein gemach mit ainem hiltzin leffel jmer ein wenig an das reismell, vergeús es nit / vnnd las es ſieden, bis es dick wirt / vngeferlich wie ain waitzerbrey, vnnd wirf woll zúcker dar-

dickt ist, dann seiht es schön durch ein Beuteltuch, passiert die Mandeln mit durch, je nachdem wieviel ihr machen wollt. Nehmt danach das Durchpassierte und tut es schön in eine Messingpfanne und laßt es so lange kochen wie weichgekochte Eier. Tut viel Zucker hinein und etwas gutes Rosenwasser. Anschließend laßt dieselbe Brühe bis zu dreimal durch den Wollsack laufen oder so lange, bis sie schön klar wird. Danach schütte sie in eine Schüssel, behalte aber etwas Brühe zurück, damit du sie darübergießen kannst, wenn du willst. Laß sie auf diese Weise in der Schüssel gut fest werden. Danach schneide heraus, was du willst und gieße Gelb, Schwarz und Braun hinein, so wie du willst, dann ist es eine schöne Sülze. Du kannst auch Sterne machen oder was du willst. Danach kannst du sie mit der Brühe, die du zurückbehalten hast, wieder übergießen.

183. *Wollt ihr Blancmanger machen*

Dann nehmt die Brust vom Kapaun, wenn er noch lebendig ist, und lege sie in kaltes Wasser. Danach überbrühe sie in warmem Wasser. Danach setze sie in einem kleinen Topf auf und laß sie kochen, tu kein Salz hinein, und wenn sie halb gar ist, tu sie heraus in eine Schüssel. Wenn sie kalt wird, dann zerzupfe dieses Brät fadendünn. Danach nimm ein halbes Pfund Reis, verlies ihn und wasche ihn sauber und laß ihn wieder trocken werden. Anschließend tu ihn in einen Mörser und zerstoße ihn gut. Auf diese Weise wird Mehl daraus, das laß durch ein kleines Sieb laufen und tu dieses Mehl in ein sauberes Kesselchen oder eine Pfanne, das Zerzupfte vom Kapaun darunter. Danach nimm süße Milch und koche sie in einem sauberen Gefäß. Danach setze die Milch und das Reismehl nebeneinander auf glühende Kohlen und gieße die Milch schön langsam daran und rühre schön langsam immer ein wenig mit einem Holzlöffel an das Reismehl. Vergieße nichts und laß es kochen, bis es ungefähr so dick wie ein Weizenbrei wird, und

ein / vnnd ain wenig roſſenwaſſer / vnnd thú es aúff ain ſchiſſel, ſaltz ain wenig darein / wan du es kalt wilt geben, ſo laſß erkalten, vnnd wan es erkaltet jſt, ſo legs fein mit einem eiſſin leffel heraús zú stúcken jn ain ſchiſſel, magſt es woll warm aúch geben, magſt aúch krepfflen daraús machen.

184. [49] Bomerantzenkraut warm machen

So nim pomerantzen, die aúſſer gelb ſchelf, vnnd ſchneid das weiſß darúon / vnnd ſchneid feine ſchnitzlen wie kútelfleck vnd weſch aús ainem waſſer / vnnd thús jn ain heffelin / thú waſſer daran / laſß ein súdt thon, darnach weſch wider aús ainem friſchem waſſer vnnd laſß wider ain ſúdt thon@, das thú 12 mall, múſt aber / allweg wider ain friſch waſſer daranthon / oder verſúchs, ſolang es noch bitter jſt, ſo lang múſts weſchen / vnnd / alweg ain ſúdt lan thon / darnach, wan es nimer pitter jſt, ſo weſch aús ainem ſaúbern waſſer / vnnd thú ain ſchmaltz jber vnnd reſts jm ſchmaltz, darnach thú ain gúten ſieſſen wein daran / zúcker, klain weinber, ziwiben.

185. Wiltú weiſße ſtreiblen bachen /

Nim das weiſß von airen vnnd ain leffel voll waſſer / vnnd ain mel vnnd rier es woll vnderainander, bis er glat wirt / thú ain zúcker jn taig vnnd mach jn tinn / dan ain andern taig, mach jn ain heffellin 8 oder 10 lechlach vnnd bachs dardúrch / vnnd mach gút lang ſtrich, als weitt die pfannen jſt / ſy ſendt nit ſo tick als die andern ſtreiblen / mach ain heltzlin dreý zwerch finger brait / vnnd ſinwell, das man das baches daiberſchlagen múg / vnnd ker es mit dem heltzlin vmb / vnnd nim es darmit raús, vnnd wan dús heraúsnimpſt, ſo greiff jns baches vnnd beúgs jber das heltzlin, das es ſchier gar zúſamengang wie ain hollipen, vnnd

streue ordentlich Zucker hinein und etwas Rosenwasser. Und tu es in eine Schüssel, salze es etwas. Wenn du es kalt reichen willst, dann laß es erkalten, und wenn es erkaltet ist, dann lege es mit einem eisernen Löffel schön in Stücken in eine Schüssel. Du kannst es auch gut warm reichen und kannst auch Krapfen daraus machen.

184. *Warmes Pomeranzengemüse machen*

Dann nimm die äußere gelbe Schale von Pomeranzen und schneide das Weiße weg und schneide kleine Schnitze wie Kuttelflecke und wasche sie in Wasser. Und tu sie in einen kleinen Topf, tu Wasser daran und laß es aufkochen. Danach wasche sie wieder in frischem Wasser und laß sie wieder aufkochen. Tu das zwölfmal, du mußt aber jedesmal wieder frisches Wasser dazutun. Oder probiere sie: Solange es noch bitter ist, so lange mußt du sie waschen und jedesmal aufkochen lassen. Danach, wenn es nicht mehr bitter ist, dann wasche sie in sauberem Wasser und tu Schmalz über das Feuer und röste sie in Schmalz. Danach tu guten, süßen Wein daran, Zucker, kleine Weinbeeren und Zibeben.

185. *Willst du weiße Strauben backen*

Nimm Eiweiß und einen Löffel voll Wasser und Mehl und rühre es gut durcheinander, bis der Teig glatt wird. Tu Zucker in den Teig und mache ihn dünner als anderen Teig. Mache in einen kleinen Topf acht oder zehn kleine Löcher und laß den Teig durchlaufen und backe die Strauben. Und mache schöne lange Fäden, so breit wie die Pfanne ist. Sie sind nicht so dick wie die anderen Strauben. Mache ein drei Finger breites, rundes Hölzchen, damit man das Gebäck darüberschlagen kann, und drehe es mit dem Hölzchen um und nimm es damit heraus, und wenn du es herausnimmst, dann fasse das Gebäck an und biege es über das Hölzchen, damit es ungefähr so zusammen-

ſetz es aúff ain bret, ains nach dem andern, vnnd ſetz allweg zwaý gegenainander, das jſt ſchen vmb ain torten.

186. Ain kreittertorten zú machen /

Nempt spinet, briet jn vnnd hackt jn vnnd reibt barmiſankeſß darúnder, ain wenig pfeffer, klaine weinberlen / ain zergangen púter darúnder, ſaltzts vnnd bachts / vnnd macht ain torta daraús / wie man pfligt die torta mit deckine zú machen.

187. Wie man milchtorta macht

Nempt ain maſß gute milch vnnd laſt ſý ſieden / vnnd thiet darein jn der greſſin wie ain faúſt ſchmaltz / vnnd klopft 10 air, thiets jn die milch / vnnd wanns alſo fein zemetlafft / das es fein hertlet wirt / ſecht, das es nit anbrin / thiets vein herab / vnd ſchits jn ain túch, das das waſſer daruonlaúff, vnnd laſß kalt werden, thiet darnach ſieſſen wein darúnder / ain milchram ain wenig / zúcker, klaine weinberlen / ſaltz ain wenig / vnd macht vnden ain taig zú ainer torta, macht aber kain deckin dariber.

188. Dattlentorten zú machen

Schneit die dattlen / vnnd thiet die keren heraús, ſiedt ſý jn ainem ſieſſen wein / lands ain wenig ſieden / vnnd legts fein aúff den boden / vnnd ſeet zúcker vnnd zimerrerlen daraúff / vnd legt fein die dattlen daraúff, vmb vnd vmb gelegt / vnnd wider ain zúcker vnnd zimerrerlen daraúffgeſeet, vnnd macht ain deckin [50] dariber / vnnd geúß ain wenig ain brielin daran, wie die dattlen darinen geſotten ſeind, vnnd laſts bachen /.

geht wie eine Hohlhippe. Und setze es auf ein Brett, eins nach dem anderen, und setze immer zwei gegeneinander. Das ist schön um eine Torte herum.

186. *Eine Kräutertorte machen*

Nehmt Spinat, überbrüht ihn und hackt ihn und reibt Parmesankäse darunter, etwas Pfeffer, kleine Weinbeeren, zerlassene Butter darunter. Salzt es und backt es und macht eine Torte daraus, wie man die gedeckten Torten üblicherweise macht.

187. *Wie man Milchtorte macht*

Nehmt ein Maß gute Milch und laßt sie kochen und tut Schmalz von der Größe einer Faust hinein und verschlagt zehn Eier, tut sie in die Milch, und wenn es dann schön zusammenläuft, so daß es schön hart wird, dann paßt auf, daß es nicht anbrennt. Tut es schön herunter und schütte es auf ein Tuch, damit das Wasser abläuft, und laß es kalt werden. Tut danach süßen Wein darunter, etwas Sahne, Zucker und kleine Weinbeeren, salze es ein wenig und macht unten einen Tortenteig, macht aber keine Decke darüber.

188. *Datteltorte machen*

Schneide die Datteln auf und tut die Kerne heraus, kocht sie in süßem Wein, laßt sie ein wenig kochen und legt sie schön auf den Boden und streut Zucker und Zimt darauf und legt die Datteln schön darauf, immer im Kreis herum gelegt. Und wieder Zucker und Zimt daraufgestreut! Und macht eine Decke darüber und gießе etwas von der Brühe daran, in der die Datteln gekocht worden sind, und laßt es backen.

189. Mandeltorten zú machen,
kompt vom kochmaiſter siman

Laſt den mandel klainſtoſſen, ain zúcker darvnder / ain ſieſſe milch oder ram, ain weiſß von 4 airen, vnnd thiet zúcker daran / macht ain torta daraús vnnd laſts bachen, dirfft aber kain deckin daribermachen, man ſolls kalt geben.

190. Klaine holliplen zú bachen

Nempt ſchen mell, des peſten ſo jr bekomen kint / ſoúil jr geren machen welt, vnnd thiet ain wenig waſſer, zúcker, pfeffer daran, aúch laſt jn ainem pfendlin ain wenig ain púter zergan vnnd gieſt jn aúch daran, aber er ſoll nit hais ſein / das er ſchier wider geſtan will / ſo gand die holliplen am eiſſen deſter lieber herab / vnnd macht den taig vngefarlich jn der ticke wie ain straúbentaig, ſolt aúch roſſenwaſſer aúch dareingieſſen, vnnd bachts jm eiſſen, ſchmirt aúch das eiſſen mit pútter.

191. Ain hecht zú machen jn ainer vnngeriſchen brie

Nempt den hecht vnnd ſchint jn / vnnd macht jn zú ſtúcken, nempt ain gúten wein, ſchneit epffel fein klain, laſts darin ſieden ain halbe fiertelstúnd, alsdan legt den hecht darein / vnnd laſt jn darinnen ſieden vnnd gewirtzt jn / thiet ain acht lemonin darein vnnd ain wenig ain ſcharpfen eſſich vnnd gilbt jn / vnnd land jn ſieden, bis er gnúg geſotten jſt.

192. Welt jr ain bolliſchen brie jber ain hecht machen

Hackt zwiffel klain, ain oder 6, darnach ſý groſß ſeind, thiets jn ain erbisbrie jn ain ſaúbere pfannen / laſts ain halb fierteleſtúnd ſieden / vnnd thiet die hechtſtúck darein, ſaltzt ſý vnnd gewirtzt ſý woll mit pfeffer vnd gilbt ſý / vnnd land

189. *Mandeltorte machen.*
Rezept von Kochmeister Simon

Laßt die Mandeln kleinstoßen, Zucker darunter, süße Milch oder Rahm, das Weiße von vier Eiern. Und tut Zucker daran, macht eine Torte daraus und laßt sie backen. Ihr dürft aber keine Decke darübermachen. Man soll es kalt reichen.

190. *Kleine Hohlhippen backen*

Nehmt Weizenmehl vom besten, das ihr bekommen könnt, je nachdem wieviel ihr gern machen wollt, und tut etwas Wasser, Zucker und Pfeffer daran. Laßt auch etwas Butter in einem Pfännchen zergehen und gießt sie auch daran, aber sie soll nicht heiß sein, sondern so, daß sie bald wieder fest werden will, dann lösen sich die Hohlhippen umso leichter vom Eisen. Und macht den Teig ungefähr in der Dicke von Straubenteig. Ihr sollt auch Rosenwasser hineingießen. Und backt sie im Eisen. Fettet das Eisen auch mit Butter.

191. *Einen Hecht in einer ungarischen Soße machen*

Nehmt den Hecht und enthäutet ihn und teilt ihn in Stücke. Nehmt guten Wein, schneidet Äpfel schön klein und laßt sie eine halbe Viertelstunde darin kochen. Dann legt den Hecht hinein und laßt ihn darin kochen und würzt ihn. Tut ungefähr acht Limonen hinein und etwas scharfen Essig und färbt ihn gelb. Und laßt ihn kochen, bis er gar ist.

192. *Wollt ihr eine polnische Soße über einen Hecht machen*

Hackt Zwiebeln klein, eine oder sechs, je nachdem wie groß sie sind, tut sie in eine saubere Pfanne mit Erbsenbrühe, laßt sie eine halbe Viertelstunde kochen und tut die Hechtstücke hinein, salzt sie und würzt sie gut mit Pfeffer und färbt sie gelb.

ſý woll anainander ſieden / bis der hecht gnúg hat, darnach richt jn an.

193. Wie man kaponerkrapfen machen ſoll

Nempt das bret von 2 hennen, wens geſoten jſt, hackt es fein, nempt ain barmiſankeſß geriben darúnder vnnd gilbts vnnd rierts dúrchainander / jr ſolt aúch múſcatblie vnnd pfeffer dareinthon, macht darnach ain taig an / macht ain tinnen blatz vnnd thiet die obgeſchribne fille daraúff vnnd formierts zú ainem krapfen vnnd dient die 2 zipffel zúſamen / ſiedts jn ainer fleſchbrie wie hert geſottne air vnnd gebts warm.

194. Ain moſtertſenff

Stoſß mandel klain vnnd treibs dúrch ain ſaúber peúteltuch mit ainem eſſich / ſo haiſt mans ain [51] weiſſen ſenff / wan jrs gelb haben welt, ſo gilbts, ſo múgt jrs geben an kelberfieſß oder hirſchin fieſß.

195. Milchkepff zú machen

Nempt ain 10 air vnnd ain halbe maſß milch vnnd ain halbe handtúol ſchen mell / vnnd treibs dúrch ain ſaúber túch / gilbs vnnd ſaltzs, darnach mach ain baſtetten vnnd ſetz jn am hoſen offen vnnd geúſß ain wenig darein / wan die paſtetten ain wenig erhertet jſt / darnach jber ain weil aber ain wenig, thiet jm alſo, bis ſý vngefarlich voll wirt bis an ain finger / darnach laſt es bachen / man múſß aber jm bachoffen dareingieſſen.

196. Briſetten macht man alſo

Schneitt kalbflaiſch vom tiech, ſchneit feine tinne fledlach, vngefarlich ains fingers tick, vnnd bleúts woll an bai-

Und laßt sie gut miteinander kochen, bis der Hecht gar ist. Danach richte ihn an.

193. *Wie man Kapaunkrapfen machen soll*

Nehmt das Brät von zwei Hennen. Wenn es gekocht ist, hackt es fein, mengt geriebenen Parmesankäse darunter und färbt es gelb und rührt es durcheinander. Ihr sollt auch Muskatblüte und Pfeffer hineintun. Macht danach einen Teig an. Macht einen dünnen Fladen und tut die oben beschriebene Füllung darauf und formt es zu einem Krapfen und fügt die zwei Zipfel zusammen. Kocht es in Fleischbrühe so lange wie hartgekochte Eier und reicht es warm.

194. *Ein Mostrich*

Zerstoße Mandeln klein und passiere sie mit Essig durch ein sauberes Beuteltuch, dann nennt man es weißen Senf. Wenn ihr es gelb haben wollt, dann färbt es gelb, dann könnt ihr es zu Kalbsfüßen oder Hirschfüßen reichen.

195. *Milchköpfe machen*

Nehmt ungefähr zehn Eier und ein halbes Maß Milch und eine halbe Handvoll Weizenmehl und passiere alles durch ein sauberes Tuch, färbe es gelb und salze es. Danach mache eine Pastete und setze sie an den heißen Ofen und gieße etwas hinein. Wenn die Pastete etwas hart geworden ist, dann nach einer Weile wieder etwas. Macht so weiter, bis sie ungefähr bis fingerbreit unter den Rand gefüllt ist. Danach laß sie backen, man muß im Backofen nochmals dazugießen.

196. *Brisetten macht man folgendermaßen*

Schneide Kalbfleisch von der Keule, schneide schöne dünne Streifchen, ungefähr fingerdick, und klopft sie auf beiden Sei-

den ſeitten mit ainem meſſerrücken, nempt ain nierenfaiſtin vnd hackts klain, darúnder alle wollſchmeckete kreútlen / als petterling, maſeron, ſalúen / vnnd was man fúr wollſchmecketen kreútlen jberkomen mag / vnnd ſaltz, pfeffer, zimerrerlen darúnder / vnd wan es nit naſß gnúg ſein wolt / múgt jr ain fleſchbrie daranthon / vnnd ſtreichts darnach aúff baiden ſeiten aúff die kelberin fledlach / darnach wicklens vein vmber / vnnd ſtecks fein an ſpiſß vnnd ſetzt ain bratpfanne darúnder / brats fein jm ſafft / vnnd gieſt, das darúonlaúfft, offt wider dariber / vnnd was fúr fur ain brie dariberbeleibt jn der treffpfannen, gieſt dariber / vnnd richts alſo an, jſt ain gút eſſen /.

197. Wie man oſterg machen ſoll

Oſtergi waſcht ſaúber ſý ſaúber vnnd thúts aúf, ſaltzts vnnd pfefferts / vnnd legts aúf den roſt jn den halben ſchalen, darin jr gefonden habt, vnnd gieſt pútter daraúff, als jn der ſchallen, vnnd laſt es jn ainer gúten glút pratten / als ainer ain bar air jſet / alsdan gebts aúf den tiſch warm, das der pútter darbeybleibt.

198. Ain ſúltz aúf ainem rad zú machen, kompt vom kochmaiſter simon

Erſtlich nim die brie vom karpfen vnnd hecht geſotten vnnd nempt ain haúſennblatter darúnder / vnnd laſt die brie ſieden, nempt zúcker, jmber, pfeffer, zimerrerlen vnnd gilbts / verſúchs / machs, wie es dir woll gefalt / darnach laſß dúrch denn ſack laúffen / bis es laúter wirt, darnach laſß ain ſchefflin machen, wie braid das rad jſt / vnnd vngefarlich ain handtbrot tieff / vnnd ſetzt das rad darein / darnach / mieſt jr die brie / daraúffſchitten, vnnd wans geſtatt, ſo laſt das ſchefflin erſchlagen / vnnd thiet das rad daraúß vnnd ſetzt es wider aúff das ſtefft / die forchine múſß man oben

ten gut mit einem Messerrücken. Nehmt Nierenfett und hackt es klein, mengt darunter alle wohlschmeckenden Kräuter wie Petersilie, Majoran, Salbei und was man sonst an wohlschmeckenden Kräutern erhalten kann, und Salz, Pfeffer, Zimt darunter. Und wenn es nicht feucht genug sein sollte, könnt ihr Fleischbrühe darantun. Und streicht es danach auf beiden Seiten auf die Kalbfleischstreifchen. Danach wickelt sie schön zusammen und stecke sie schön an Spieße und setzt eine Bratpfanne darunter. Brate sie schön im eigenen Saft und gießt das, was wegläuft, oft wieder darüber, und was darüberhinaus in der Fettpfanne an Brühe übrigbleibt, gießt darüber und richte es so an. Es ist ein gutes Essen.

197. *Wie man Austern machen soll*

Wascht die Austern schön sauber und öffnet sie, salzt sie und pfeffert sie und legt sie in den Schalenhälften, in denen ihr sie gefunden habt, auf den Rost. Und gießt Butter darauf, nämlich in die Schalen, und laßt sie in guter Glut braten, so lange wie man Eier brät. Anschließend bringt sie warm auf den Tisch, so daß die Butter dabeibleibt.

198. *Eine Sülze auf einem Rad machen. Rezept von Kochmeister Simon*

Zuerst nimm die Brühe von gekochtem Karpfen und Hecht und mengt Hausenblase darunter und laßt die Brühe kochen. Nehmt Zucker, Ingwer, Pfeffer und Zimt und färbt es gelb. Probiere es, mache es so, wie es dir gut gefällt. Danach laß es durch den Sack laufen, bis es klar wird. Danach laß eine kleine Wanne machen, so breit wie das Rad ist und ungefähr eine Handbreit tief, und setzt das Rad hinein. Danach müßt ihr die Brühe daraufschütten, und wenn es fest ist, dann laßt die kleine Wanne zerschlagen und tut das Rad heraus und setzt es wieder auf den Dorn. Die Forelle muß man oben auf der Spit-

aúff die ſpitz machen, wie vor ſtatt, wie mans ſoll ſieden, darnach [52] das vnnder eiſſin ding / laſt jn ain ſchiſſel den goldtſchmid darein beſtetten vnnd macht vnnden ain weiſſe súltz, macht ſchwartz búchſtaben darein / was jr welt, vnnd gieſt ain braúne súltz dariber, wan die weiſſ geſtanden jſt / ſý múſß aber gar laúe ſein / damit die weiſß ſúltz nimer ergang / vnnd ſecht, das die ſúltz ob dem rad gar woll geſterckt ſeý / ſonſt beleibts nit / ſo jſts ain ſchen aúffſetzen /.

199. Spaniſch baches zú machen

Erſtlich macht ain feſten taig mit airen vnnd mit ſchmaltz / vnnd welglet jn fein tinn, als lang der tiſch jſt / vnnd werfft geſtoſſen mandel vnnd zúcker / bútter oder ſchmaltz daraúff vnnd macht es wie ain wúrſt jberainander, darnach ſchneidts ab vnnd nempt die zwen zipffel zúſamen, alſo macht ains nach dem andern vnnd stirtzts jberſich / vnnd bacht es jn ainer glaten pfannen / vnnd ain wenig ſchmaltz jn der pfannen / vnnd laſt es fein kiel bachen / oben daraúff / ain haiſſen deckin, vnnd gebt es kalt.

200. Ziwibentorten zú machen /

Nempt ziwiben, weſcht ſý jn ainem waſſer vnnd reibt ſý zwischen den henden, wie man die stengel von weinberlen reibt, ſeicht das waſſer darúon, das ſý wider trúcken werden, reibs ſo lang, das die ſchwartzenn heútlen trúcken werden / alsdan ſo klaúbt ſý vnnd bútzt ſý fein vnnd thiet zúcker vnnd zimerrerlach darúnder.

201. Wie man ain kaponer jn zittran ſoll ainmachen

Erſtlich nempt ain caponer, der von 2 tagen ſeý abgeſtochen / ſo wirt er mirb / jſt es kalt, ſoll man jn gefrieren laſſen vnnd vor abfideren / jſt es nit kalt / ſoll man jn nit ab-

ze befestigen. Wie man sie kochen soll, steht vorn. Danach laßt das untere Eisenteil von einem Goldschmied in einer Schüssel befestigen. Und macht unten eine weiße Sülze, macht schwarze Buchstaben hinein, was ihr wollt, und gießt eine braune Sülze darüber, wenn die weiße fest geworden ist. Sie darf aber nur lauwarm sein, damit die weiße Sülze nicht wieder zerläuft. Und paßt auf, daß die Sülze auf dem Rad besonders fest ist, sonst hält sie nicht. So ist es ein schöner Tafelaufsatz.

199. *Spanisches Gebäck machen*

Zuerst macht einen festen Teig mit Eiern und Schmalz und rollt ihn schön dünn aus, so lang wie der Tisch ist, und streut zerstoßene Mandeln und Zucker, Butter oder Schmalz darauf und schlagt es wie eine Wurst übereinander. Danach schneidet es in Stücke und nehmt die beiden Zipfel zusammen. Auf diese Weise macht eins nach dem andern und dreht die Unterseite nach oben. Und backt es in einer glatten Pfanne mit etwas Schmalz in der Pfanne. Und laßt es bei schwacher Hitze backen, mit einem heißen Deckel obenauf und reicht es kalt.

200. *Zibebentorte machen*

Nehmt Zibeben, wascht sie in Wasser und reibt sie zwischen den Händen, so wie man die Stengel von Weinbeeren abreibt. Seiht das Wasser ab, damit sie wieder trocken werden. Reibe sie so lange, daß die schwarzen Häutchen trocken werden, danach verlest sie und putzt sie schön und tut Zucker und Zimt darunter.

201. *Wie man einen Kapaun in Zitrone einlegen soll*

Zuerst nehmt einen Kapaun, der zwei Tage zuvor abgestochen sein soll, auf diese Weise wird er mürbe. Wenn es kalt ist, soll man ihn gefrieren lassen und zuvor rupfen. Wenn es nicht

ſideren / bis man jn praúchen wirt / darnach ſoll man jn ſaúber weſchen vnnd jnn ain raine ſaúbere oxenblater thon / vnnd mit ainem baſt woll zúbinden / das kain waſſer hinein múg, vnnd jnwendig den caponer ſaltzen vnnd ain wenig ain múſcatblie vnnd rerlen daranthon / darnach jn ainen haffen thon / vnnd mit waſſer fillen vnnd jn ſieden laſſen / bis er gnúg geſotten jſt / darnach thiet den caponer aús der blatter / mitſampt der brie, vnnd jm fein die flúgel, die tiellach vnnd hertzlin leſſen vnnd jn jn ain ſchiſſel legen / vnnd 2 zittran ſchneiden, fein dinne fledlach, vnd allenthalben dar- einstecken / vnnd die brie vom kaponer, die jn der blater jſt, daribergieſſen, jſts nit gnúg / mag man ain gúte fleſchbrie aúch daribergieſſen [53] vnnd aúff ain glút ſetzen vnnd mit ainer ſchiſſel zúdecken vnnd darob ſieden laſſen, aúch nit zú faſt, ſonſt wirt die brie pitter vom zittran / ſo jſt es beraitt / man ſolls fúrſetzen, jſt ain gútt eſſen.

202. Digen zúngen zú machen, kompt vom herr jerg fúger

Nempt die friſchen zúngen, ſchneiden die gúrgel woll daruon / dan ſoll man ſý jber ain block oder stúll fein nach der leng bleúen oder ſchlagen, nit zú hart, das mans nit erſchlag / das ſý nit lúmpet werden / doch múſß mans ſchlagen, bis ain keren hinden fein lind wirt vnd ain spitz aúch / doch wirts am spitz nit ſo lind als dahinden an der ticke / ſo ſý alſo bleút ſend / múß man ſý jm ſaltz jnn ainer múlter ſchwingen / ain gútte weil / dan ſoll mans einſaltzen wie ain anders flaiſch / vnnd ain ſchene roten rangenrúben / gewirfflet, alſo roch ſchneiden / vnnd ain erbſý darúnderthon vnd entzwiſchen / vnnd obendaraúff sprengen nit gar zú vill / vnnd alſo ain tag oder jber nacht jn ainer wirmin stan laſſen / dan ain pretlin / daraúffgelegt vnnd ain gúten ſchweren stain / vnnd alſo vier wúchen stan laſſen / wan ain 4 oder 5 tag kain brie daribergieng, mieſt man ain rangen klainſchneidenn vnnd jn ainem waſſer ſieden / vnnd das

kalt ist, soll man ihn nicht rupfen, ehe man ihn braucht. Danach soll man ihn sauber waschen und in eine ganz saubere Ochsenblase tun und mit Bast gut zubinden, damit kein Wasser hinein kann. Und den Kapaun innen salzen und etwas Muskatblüte und Zimt darantun, danach in einen Topf tun und den mit Wasser füllen und den Kapaun kochen lassen, bis er gar ist. Danach tut den Kapaun zusammen mit der Brühe aus der Blase. Und ihm die Flügel, die Schenkel und das Herz schön entfernen und ihn in eine Schüssel legen und zwei Zitronen in schöne dünne Scheibchen schneiden und überall hineinstecken und die Brühe vom Kapaun, die in der Blase ist, darübergießen! Wenn es nicht genug ist, kann man zusätzlich eine gute Fleischbrühe darübergießen. Und auf Glut setzen und mit einer Schüssel zudecken und darauf kochen lassen, aber nicht zu sehr, sonst wird die Brühe bitter von der Zitrone. Dann ist es fertig, man soll es vorsetzen. Es ist ein gutes Essen.

202. *Geräucherte Zungen machen.*
Rezept von Herrn Jörg Fugger

Nehmt die frischen Zungen und schneidet die Gurgel sauber weg. Dann soll man sie über einem Block oder Stuhl schön der Länge nach klopfen oder schlagen, nicht zu fest, damit man sie nicht zerschlägt und damit sie nicht zerfetzt werden. Man muß sie aber schlagen, bis der Kern hinten schön weich wird und die Spitze auch. Es wird aber an der Spitze nicht so weich wie hinten am dicken Ende. Wenn sie auf diese Weise geklopft sind, muß man sie eine ganze Weile in einem Trog in Salz schwenken. Dann soll man sie einsalzen wie anderes Fleisch und eine schöne rote Rübe roh, wie sie ist, in Würfel schneiden und Erbsen daruntertun und auch dazwischen und obendarauf streuen, aber nicht allzuviel, und es so einen Tag oder über Nacht im Warmen stehen lassen. Dann ein Brettchen daraufgelegt und einen schönen schweren Stein und so vier Wochen stehen lassen. Wenn sie nach etwa vier oder fünf Tagen nicht von Brühe

waſſer von rieben ſeichen / vnnd ain glaß voll eſſich / vnnder das waſſer gieſſen / es ſoll kiel ſein, das waſſer / das ains den finger / darinen kind leidenn, man mag ain wenig erpſi aúch beý den rieben ſieden / ob die brie deſter retter wúrde / vnnd mit der raichen rieben vnnd mit dem erbſi alſo roch vnnd ain boden mitſampt dem ſaltz / vnnd enttzwiſchen / vnnd obendaraúff / man mags 5 wúchen ligen laſſen oder lenger, vnnd wan mans aúffhenckt, ſoll man das dicker jberſich keren, ain loch mit ainer ballennadel / dardúrchſtechen vnnd an ain groben faden hencken jn ain kúchin, die kain kuten / vnnd nit jber das feúr / jn ain groſſen rach / das aúſſen fein braún, erlich braún werden.

203. Ain fleſchſúltz zú machen

Welt jr vngefarlich jn drey zimlich ſchiſſlen machen, ſo nempt von dem ſchweinin oren / ſchwantz, klelen, wie jr woll wiſt / was zú ſúltzen jſt, von ainem kelberin grettlin, zúo ſtúcken gehawen / vnnd vngeferlich mag man nemen 4 bis jn 5 stúck [54] ſchweinin fleſch, wie dich gútt túnckt, das ſchweinn ſoll man jn ſonderhait ſieden jn 2 maſß wein oder ain wenig mer vnnd ain qúertlin eſſich / vnnd das kelberin aúch ſieden / jſt nit ſoúil als des ſchweinis / praúcht man ain maſß wein / oder ain wenig mer / ain achttailin eſſich darúnder / darnach ſoll mans ain wenig ſaltzen / das ſchweinin praúcht bas zú ſieden als das kelberin / vnnd ſoll es fein verfaimen vnnd ſoll ſechen, das es nit jberlaúff, vnnd wann es ain wenig geſotten jſt, ſoll man es gewúrtzen, aúch zúcker daranthon / vnnd wan es geſotten jſt / man ſols woll ſieden / die faiſtin woll darúonblaſſen vnnd darnach die brie dúrch ain leinin túch ſeichen / jn ainen ſaúbern haffen / vnnd darnach mit zúcker vnnd gewúrtz / wie dich gútt

bedeckt sein sollten, müßte man eine rote Rübe kleinschneiden und in Wasser kochen und das Wasser von der Rübe abseihen und ein Glas voll Essig an das Wasser gießen. Das Wasser soll so kühl sein, daß man es aushalten kann, den Finger hineinzutauchen. Man kann auch ein paar Erbsen mit den Rüben kochen, wenn die Brühe sonst zu rot würde und mit der rohen Rübe und den ebenfalls rohen Erbsen zusammen mit dem Salz sowohl auf den Boden als auch dazwischen als auch obendarauf tun. Man kann sie fünf Wochen oder länger liegen lassen, und wenn man sie aufhängt, soll man das dickere Ende nach oben kehren, mit einer Ballennadel ein Loch hindurchstechen und sie an einem groben Faden in einer Küche aufhängen, die keinen Rauchfang hat, und nicht über das Feuer in den dichten Rauch, damit sie außen schön braun, vortrefflich braun werden.

203. *Eine Fleischsülze machen*

Wollt ihr ungefähr drei gebührende Schüsseln machen, dann nehmt vom Schwein Ohren, Schwanz, Klauen, wie ihr ja wißt, was man zur Sülze nimmt. Dazu soll man Kalbsgrat, in Stücke geschlagen, und ungefähr vier bis fünf Stück Schweinefleisch nehmen, wie du es für richtig hältst. Das Schweinefleisch soll man gesondert kochen in zwei Maß Wein oder etwas mehr und einem Quart Essig. Und das Kalbfleisch soll man auch kochen, das ist nicht soviel wie das Schweinefleisch. Man braucht ein Maß Wein oder etwas mehr, mit einem Achtel Essig vermischt. Danach soll man es etwas salzen. Das Schweinefleisch braucht mehr Zeit zum Kochen als das Kalbfleisch. Und man soll es gut abschäumen und aufpassen, daß es nicht überkocht. Und wenn es etwas gekocht ist, soll man es würzen, auch Zucker darantun, und wenn es gar ist – und man soll es gut kochen –, das Fett gut wegblasen und danach die Brühe durch ein Leinentuch in einen sauberen Topf seihen und danach mit Zucker und Gewürz anmachen, wie es dir gut

dúnckt, anmachen / vnnd zom feúr thon / vnnd ain sútt laſſen thon / man ſoll aúch ain wenig ain alat daranthon / damit die brie laúter werd / man ſoll aúch die ſchiſſel beſeen mit zimerrerlen vnd weinber / darnach ſoll man die stúck jn die ſchiſſel legen, wie dich gút túnckt, vnnd die brie, wan ſý ain súdt hat than, daribergieſſen / vnd vngeferlich darúor ain ½ pfúnd mandel ſchellen vnnd jn die ſchiſſel thon, ſoúil dich gútt dúnckt, ſo haſt ain gúte súltz.

204. Wie man ain agereſt von traúben machen ſoll

Erſtlich ſoll man die vnzeitigen draúben nemen vnnd erſtoſſen vnnd darnach dúrchzwingen, vnnd ain maſß ſafft ain hendlin voll ſaltz vnnd jn ain feſſlin gethan vnnd all tag vmbtreiben, ſo wirdts ain gút agereſt.

205. Kittenprott zú machen

Nim 2 pratzamer kitena vnd ſúids in ainem waſſer, daß ſý nech peyander ligen, vnd wan ſý geſoten ſendt, thú ſy heraús, ſchell ſý ſaúber vnd rain, vnd darnach traib ſy dúrch ain heris ſiblin, biß dú haſt anderhalben fierlúng vnd des zúckers 4 lott, man mús den zúcker for leiteren, nim zú ainem pfúnd zúcker ain qúertlin waſſer, darnach das weiß von ainem aý, darnach thúe die kitena in ain groſſen ſchiſſell vnd rier ſý ſo lang, biß ain linds par ayer ſúit, mit ainem groſſen hiltzen leffell [55] vmb, vnd wan dú ſy woll geriert haſt, ſo thú das weiß von ainem aý darrein vnd rier es wider ſo lang als for, vnd wan dú es lang geriert haſt, ſo thú es 2 lefell foll geleitterten zúcker darain vnd thú es alle mall wie zúm erſten, traibs ſo lang, biß dú 5 air vnd den gemelten zúcker hinain haſt, nim darnach mandaten, ſchneid langen ſtrichlen vnd ſtreich es aúff, wie dú es haben wildt, vnd legs aúff ain bret vnd legs aúff den offen, lúg, das der off(en) nit hais ſeý,

scheint, und zum Feuer tun und aufkochen lassen. Man soll auch etwas Alant darantun, damit die Brühe klar wird. Man soll die Schüssel auch mit Zimt und Weinbeeren bestreuen. Danach soll man die Stücke in die Schüssel legen, wie du es für richtig hältst, und die Brühe, wenn sie aufgekocht ist, darübergießen und zuvor ungefähr ein halbes Pfund Mandeln schälen und in die Schüssel tun, soviel du für richtig hältst, dann hast du eine gute Sülze.

204. *Wie man Agrest von Trauben machen soll*

Zuerst soll man die unreifen Trauben nehmen und zerstoßen und danach durchpressen. Und auf ein Maß Saft eine Handvoll Salz und in ein Fäßchen getan und jeden Tag umrühren, dann wird es guter Agrest.

205. *Quittenbrot machen*

Nimm zwei Pratzamer Quitten und koche sie in Wasser, so daß sie dicht zusammen liegen. Und wenn sie gekocht sind, tu sie heraus, schäle sie sauber und ordentlich und danach passiere sie durch ein kleines Haarsieb, bis du anderthalb Vierdung hast. Und nimm vier Lot Zucker. Man muß den Zucker zuvor läutern. Nimm für ein Pfund Zucker ein Quart Wasser, danach ein Eiweiß. Danach tu die Quitten in eine große Schüssel und rühre sie so lange, wie man weiche Eier kocht, mit einem großen Holzlöffel um. Und wenn du sie gut gerührt hast, dann tu ein Eiweiß hinein und rühre es wieder so lange wie zuvor. Und wenn du es lange gerührt hast, dann tu zwei Löffel geläuterten Zucker daran und mache es jedesmal wie beim ersten Mal. Fahre so lange fort, bis du fünf Eier und den angegebenen Zucker darin hast, nimm danach Oblaten, schneide lange Streifchen und streiche es auf, wie du es haben willst. Und lege sie auf ein Brett und lege das auf den Ofen. Achte darauf, daß

vnd wan es oben her trúcken wirt, ſo thúe ſý aúff ain bret hinder den offen, biß ſý aúſßtricknen, der zúcker múß ale zeit aúff ainer klaine glút ſthen, das es nit erkalt, ſo ſend ſy berait.

der Ofen nicht heiß ist. Und wenn es oben anfängt, trocken zu werden, dann tu sie auf ein Brett hinter den Ofen, bis sie austrocknen. Der Zucker muß die ganze Zeit auf schwacher Glut stehen, damit er nicht kalt wird. Dann sind sie fertig.

GERMANISCHE BIBLIOTHEK

BEGRÜNDET VON WILHELM STREITBERG

Virgil Moser

Frühneuhochdeutsche Grammatik

I. Band. Lautlehre. 1. Teil: Orthographie, Betonung, Stammsilbenvokale, *1929, XLV, 215 Seiten, Broschiert DM 32,—, Leinen DM 45,—*

I. Band. 3. Teil: Konsonanten (Schluß), *1951, XX, 332 Seiten, Broschiert DM 45,—, Leinen DM 60,—*

An die Stelle des fehlenden Mittelteils dieses Werks treten folgende Bände der

GRAMMATIK DES FRÜHNEUHOCHDEUTSCHEN

Beiträge zur Laut- und Formenlehre

Herausgegeben von Hugo Moser und Hugo Stopp

I. Band. Vokalismus der Nebensilben. 1. Teil [Synkope, Apokope, Sproßvokal, epithetisches *-e*]. Bearbeitet von K. O. Sauerbeck, *1970, XIV, 364 S., Kartoniert DM 70,—, Leinen DM 85,—*

I. Band. 2. Teil: Die Entsprechungen von mhd. unbetontem *e*. Bearbeitet von H. Stopp. Mit einem Quellen- und Literaturverzeichnis erstellt von H. Graser [...], *1973, 358 Seiten, Kartoniert DM 55,—, Leinen DM 70,—*

I. Band. 3. Teil: Die Entsprechungen nichthaupttoniger mhd. Vokale außer *e*. Bearbeitet von H. Stopp, *1978, 303 Seiten, Kartoniert DM 150,—, Leinen DM 170,—*

Nach Erscheinen eines in Arbeit befindlichen Bandes, in dem der von Virgil Moser ausgesparte Teil des Konsonantismus behandelt wird, liegt die gesamte frühneuhochdeutsche ‚Lautlehre' in 6 Bänden vor. Ein Registerband wird den Inhalt dieser 6 Bände zusätzlich erschließen helfen.

GERMANISCHE BIBLIOTHEK

BEGRÜNDET VON WILHELM STREITBERG
NEUE FOLGE. HERAUSGEGEBEN VON HUGO STOPP

Bisher sind erschienen:

1. Reihe: Grammatiken:

Victor Michels

Mittelhochdeutsche Grammatik

5. Auflage

Um ein Verzeichnis neuerer Fachliteratur erweiterter Nachdruck der dritten und vierten Auflage des Mittelhochdeutschen Elementarbuches

Herausgegeben von
Hugo Stopp

1979, XVI, 368 Seiten und 1 Karte, Kartoniert DM 22,—, Leinen DM 38,—

Gerade für neuere Arbeiten, in welchen Methoden angewandt werden, die Victor Michels noch unbekannt waren, muß immer wieder auf seine Darstellung zurückgegriffen werden. Den Anschluß an den heutigen Stand der Forschung stellt in der 5. Auflage das Verzeichnis seit dem Jahre 1921 erschienener Fachliteratur her. Die rund 500 Titel dieses Verzeichnisses sind aufgegliedert in Allgemeines (Grammatik; Lexikographie; Sprachgeschichte; Handschriftenwesen; Editionstechnik; Textkritik; Metrik), Zur Lautlehre, Zur Wortlehre, Zur Satzlehre und gelten der mittelhochdeutschen Sprache von der Mitte des 11. bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts oder beziehen sie doch ein. Die Berichtigungen und Ergänzungen der 3./4. Auflage sind in den Text eingefügt. Weiter ist eine neue Errata-Liste und eine Skizze der rezenten hochdeutschen Mundarten beigegeben.

6. Reihe: Bibliographien und Dokumentationen

Michael Schlaefer

Kommentierte Bibliographie zur deutschen Orthographietheorie und Orthographiegeschichte im 19. Jahrhundert

1980, 317 Seiten, Kartoniert DM 75,—, Leinen DM 90,—

Unter dem leitenden Gesichtspunkt der Dokumentation der Entstehung einer einheitlichen Rechtschreibnorm zu Beginn des 20. Jahrhunderts bietet die Bibliographie einen Querschnitt durch die orthographiegeschichtliche und orthographietheoretische Literatur des 19. Jahrhunderts. Das Material ist alphabetisch nach Verfassernamen angeordnet. Seine Kommentierung umfaßt den Hinweis auf biographische Daten der Autoren, Inhaltskommentare zu den einzelnen Publikationen, die Nennung kommentierender Literatur und Angaben zum Aufbewahrungsort des jeweils autopsierten Exemplars. Ein Sach- und ein Personenregister ermöglichen über ein Siglensystem auch den sachbezogenen Zugriff auf das bibliographierte Material.